

Spaghetti mit Tomatensoße



Menge	Zutaten	Zubereitung
2 l	Salzwasser	In einem großen Topf mit Deckel zum Kochen bringen!
1	Zwiebel	Schälen, fein würfeln
1	Knoblauchzehe	Schälen, fein würfeln
1 EL	Olivenöl	Zwiebel und Knoblauch andünsten
2 EL	Tomatenmark	Zugeben, mit andünsten
1 Dose	Tomaten gewürfelt, oder geschält	Aufgießen, würzen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Soße pürieren, evtl. mit dem Soßenbinder andicken, mit Balsamico abrunden.
50 ml	Wasser	
	Salz, Pfeffer, Brühekörner, Zucker, italienische Kräuter	
1 EL	Soßenbinder	
1 TL	Balsamico Essig	
50 g	Parmesan	reiben
Einige Blätter	Frischer Basilikum	Waschen, Blättchen abzupfen
250 g	Spaghetti Nudeln	In das kochende Wasser geben (Aber erst wenn die Soße schon fast fertig ist!). Deckel nicht mehr aufsetzen und etwas zurück schalten. Nach Packungsanleitung „al dente“ garen, abgießen, sofort in die fertige Soße geben, mischen und mit Parmesan und Basilikumblättchen servieren.