

SPAGHETTI AL POMODORO

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Spaghetti
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsebouillon, instant
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Basilikum
- 1 Prise Salz

- Parmesan

Zubereitung:

Tomaten aus der Dose nehmen und kleinwürfelig schneiden. Den übrigen Tomatensaft aufbewahren. Zwiebel schälen und klein hacken. Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Ca. 3-4 l gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Die kleingehackte Zwiebel in etwas Olivenöl anrösten bis sie glasig ist, die gewürfelten Tomatenstücke und den Knoblauch dazugeben, mit der restlichen Tomatensauce, Gemüsebouillon und Weißwein aufgießen. Mit Knoblauch, Salz und kleingehacktem Basilikum würzen und bei schwacher Hitze solange einkochen lassen, bis die Sauce sämig ist. In der Zwischenzeit die Spaghetti "al dente" kochen.

Spaghetti mit Tomatensauce anrichten und nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.