

# SPAGHETTI NAPOLI

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 690 g passierte Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL italienische Kräuter
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker



## Zubereitung:

1. Schäle Zwiebel und Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
2. Gib die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Zucker dazu. Lass die Tomatensauce 10 Minuten köcheln.
3. Koche währenddessen die Spaghetti nach Packungsanleitung. Gib eine Kelle Nudelwasser in die Tomatensoße und gieße die Spaghetti dann ab.
4. Schmecke die Tomatensoße mit Salz, Pfeffer und Kräutern ab. Nach Belieben kannst du sie auch pürieren. Serviere sie mit den Spaghetti.

**Nährwerte pro Portion:** 418 kcal | KH 77 g | E 13 g | F 5 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

