



Spaghetti & Napoli



Zutaten

- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 3 Stangen Staudensellerie
- › 4 EL Olivenöl
- › 1 EL Tomatenmark
- › 1 Dose gehackte Tomaten
- › Salz, Pfeffer und Zucker
- › 300- 400 g Spaghetti
- › 4-5 Zweige Basilikum
- › 80 g geriebener Käse

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie waschen und in feine Würfel schneiden.

Das Gemüse mit 2 EL Olivenöl andünsten. Nach ca. 3 Minuten das Tomatenmark unterrühren, alles kurz anbraten und dann mit den Dosentomaten ablöschen.

Alles bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Nudeln nach Packungsangabe kochen und bissfest garen. Den Basilikum klein schneiden und unter die heißen Nudeln heben.

Die Nudeln unter das Tomatensugo heben. Alles gut mischen und auf dem Teller anrichten, mit etwas Olivenöl und Käse bestreuen und servieren.

