



## Spaghetti mit Tomatensoße

4 Personen

1,00 € pro Person

60 Minuten

Weißwein & Weißherbst

### Zutaten für die Spaghettis:

500g Spaghettis

2 EL OL

1 TL Salz

1-2 geriebener Käse  
Zutaten für die Tomatensoße:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

1 Kg reife Tomaten (oder passierte Tomaten)

1 TL fein gehackter Basilikum

Salz

Pfeffer

### **Zutaten für den Salat:**

Salat nach Wunsch bzw. Angebot

2 Beutel Fertig Dressing

6 EL ÖL

6 EL Wasser

### **Vorbereitung:**

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein Würfeln

Die Tomaten waschen und kleinschneiden

## **Die Zubereitung:**

### **Die Tomatensoße:**

- Zwiebeln und Knoblauch in dem Öl andünsten.
- Dann die geschnittenen Tomaten hinzufügen und zum Kochen bringen.
- Zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen.
- Dann alles durch ein Sieb passieren, den Basilikum dazugeben und würzen.
- Weitere 10 Minuten ziehen lassen.

### **Die Spaghetti:**

- Wenn die ersten 45 Minuten der Tomatensoße vorbei sind, die Spaghettis in 4-5 Liter kochendes Salzwasser geben und sofort etwas umrühren.
- Leicht sprudelnd weiter kochen lassen, gelegentlich umrühren.
- Nach 8-10 Minuten durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
- Wenn die Nudeln im Sieb sind etwas Butter im noch heißem Topf zerlaufen lassen und die Nudeln danach noch mal kurz in den Topf geben und kurz in der Butter schwenken.

### **Der Salat:**

- Während die Tomatensoße zubereitet wird, können Sie schon den Salat waschen und putzen und das Dressing anrühren. Geben Sie den Beutelinhalt der Salatsoßen Mischung, 6 EL Öl und 6 EL Wasser in eine Schüssel.
- Die sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben und dann alles umrühren. Schon ist die Soße fertig.
- Nun muss nur noch der Salat dazu. Die Zugabe von Essig ist nicht nötig !!!

### **Das Anrichten:**

- Wenn alles fertig ist, die Spaghetti in einen tiefen Teller und von der Tomatensoße nach Lust und Laune darüber geben.
- Nun den geriebenen Käse ebenfalls nach Lust und Laune darüber.
- Etwas frischen Basilikum als Garnitur auf den Käse/Soße obendrauf.

### **Guten Appetit**

### **Tip:**

- Sollte zuviel Tomatensoße übrig sein, kann man diese einfrieren.
- Geben Sie den Salat aber erst in die Salatsoße wenn Sie ihn servieren bzw. essen wollen. Je kürzer der Salat in er Soße ist, desto knackiger ist er dann noch beim essen. Je länger der Salat in der Soße liegt, desto „matschiger“ wird er.