

Spaghetti Napoli

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Spaghetti
 Olivenöl
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 1 Teelöffel brauner Zucker
 1 Dose Pflaumentomaten
 1 Esslöffel Basilikum
 1 Esslöffel Thymian
 Salz, Pfeffer
 geriebener, vegetarischer Hartkäse

Spaghetti Napoli sind so viel mehr als nur Nudeln mit **Tomatensauce!** Das Geheimnis? Auf den Punkt gekochte Pasta, der genau richtige Hauch **italienische Gewürze** und gute Dosentomaten. Einkocht entfalten alle Zutaten zusammen ihr unvergleichliches Aroma. Das Highlight ist eine klitzekleine **Prise brauner Zucker**. Der unterstützt deine Spaghetti Napoli mit leicht karamelliger Note.

- 1 -

Nudeln in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung al dente garen. Wasser abgießen,

dabei 60 ml Kochwasser aufbewahren.

- 2 -

Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und beides darin ca. 1 Minute anbraten. Brauner Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.

- 3 -

Mit Dosentomaten und Pastawasser ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einreduzieren lassen. Im Anschluss mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Thymian abschmecken.

- 4 -

Spaghetti in die Pfanne geben und mit der Sauce vermengen. Mit frischem Basilikum und geriebenem Hartkäse servieren.