

Spaghetti Napoli - Pastaklassiker aus Neapel

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Möhre
1 Stange Sellerie
1 Knoblauchzehe
1 Dose Pflaumtomaten
1 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Kapern
2 Esslöffel Olivenöl
25 g Parmesan
400 g Spaghetti
10 Zweig(e) Basilikum
Salz, Pfeffer

Diese Pastakreation ist die ursprüngliche Version von Spaghetti mit Tomatensauce. Alles, was man in der Küche so fand, wurde zusammen mit Tomaten gekocht und dann über Spaghetti gegeben. Die klassische Form wird mit Möhren, Sellerie und Knoblauch zubereitet.

Nudeln in kochendes Salzwasser geben. 7-10 Minuten al dente garen. Wasser abgießen, dabei 60 ml Kochwasser aufbewahren.

- 2 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch darin ca. 1 Minute anbraten. Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten anbraten.

- 3 -

Basilikum hacken. Tomaten, Kapern, Zucker, Basilikum und 60 ml Wasser hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

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

- 1 -