

## Süß und schnell: Spaghetti mit Honig-Tomatensauce

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



Spaghetti nach Packungsanleitung ca. 7 Minuten al dente kochen.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel darin ca. 4 Minuten dünsten, bis sie leicht Farbe annehmen. Tomatenmark und Honig dazugeben und verrühren. Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Spaghetti abschrecken und direkt mit der Sauce servieren.

### Zutaten für 2 Portionen

300 g Spaghetti  
1 kleine Zwiebel  
2 Esslöffel Tomatenmark  
2 Esslöffel Honig  
200 g Sahne  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel Olivenöl

Dieses Gericht stammt aus meiner Kindergartenzeit. Ich kann also garantieren: Kinder lieben diese süße Tomaten-Honig-Sauce! Noch ein Vorteil bei quengeligen Schnuten und hungrigen Schnäbeln: Alles geht ganz fix, denn die Sauce hast du zubereitet, während die Spaghetti gar kochen. Tonangebend in dieser cremigen Angelegenheit sind Honig, Zwiebeln und Sahne.

- 1 -

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und