



# Spaghetti mit scharfer Tomatensauce



Felix

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. ⌚

Je Portion: 2424 kJ, 579 kcal, 79 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 22 g Fett, 200 mg Cholesterin, 8,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 🍴

Kosten: €

veggie



## Zutaten

### Menge

400 g	reife Tomaten
1 Packung	stückige Tomaten, mediterran (400 g)
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 bis 2	rote Chilischoten
400 g	Pasta, z.B. Spaghetti
	Salz
5 EL	Olivenöl
1 gestr. TL	Zucker
1 Prise	Zimt
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund	Basilikum
200 g	Parmesan am Stück

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst musst du die Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

### Step 2:

Nun kannst du das Wasser für die Nudeln aufsetzen und diese nach Packungsanweisung al dente (bissfest) kochen.

### Step 3:

Für die Sauce vier Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Wenn die Zwiebeln schön glasig sind, kannst du die Tomaten- und Chiliwürfel mit den stückigen Tomaten in die Pfanne geben. Die Sauce mit Salz, Zucker, Zimt und Pfeffer abschmecken und auf niedriger Stufe köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Basilikumblätter vom Stiel zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Parmesan mit einer groben Reibe reiben.

### Step 4:

Wenn die Nudeln fertig sind, abgießen und sofort mit der Nudelsauce vermischen. Basilikum und zwei Drittel des Parmesans darüber streuen, kurz umrühren und mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren. Wer will, kann am Ende noch etwas Olivenöl über die fertige Pasta träufeln und sie mit einem Basilikumblatt dekorieren.