



## MEIN GENUSS



### Spaghetti Napoli



#### It's a match!

It's a match! Mamma Mia! Unsere italienischen Kräuter verleihen Pasta-Gerichten ihre typischen Geschmacksnoten!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Spaghetti nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser al dente kochen. Währenddessen die Haut der Knoblauchzehen und der Zwiebel abziehen. Anschließend beides in feine Würfel schneiden.
- 2 Das **Olivenöl** in einer ausreichend großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel für ca. **3 Minuten** glasig dünsten. Anschließen den Knoblauch mit in die Pfanne geben und nochmals kurz andünsten.
- 3 Die Hitze reduzieren und den Pfanneninhalt mit den passierten Tomaten und dem Tomatenmark ablöschen. Die **Gewürze** unterrühren und die Tomatensoße für **10 Minuten** köcheln lassen. Die fertige Soße mit **Chili Flocken**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße kann bei Bedarf mit Pastawasser verdünnt werden.
- 4 Spaghetti auf einem tiefen Teller anrichten und die Tomatensoße hinzugeben. Mit frischen Basilikumblättern sowie Pinienkernen garnieren und heiß servieren - **Buon Appetito!**

### Zutaten

#### Tomatensoße:

500 g passierte Tomaten  
2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
30 g Tomatenmark  
2 TL Italienische Kräuter  
1 TL Kräuter der Provence  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Chiliflocken

#### Sonstiges:

500 g Spaghetti  
Frischer Basilikum  
Pinienkerne

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.