

Spaghetti Napolitano

Für 4 Portionen

300 g Spaghetti	1 EL Olivenöl	1 Zwiebel
1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe	Zucker
1 Pck Kirschtomaten	200 ml Weißwein	Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	250 ml Tomatensauce	200 g Sahne

Zwiebel schälen und würfeln, Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und klein schneiden. Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die Zwiebeln darin anschwitzen, danach die Lauchzwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Mit einer Prise Zucker karamellisieren.

Kirschtomaten waschen und halbieren, in die Pfanne geben. Mit etwas Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter zupfen und klein schneiden. Tomatensauce hinzufügen.

Falls die Sauce zu dick wird, etwas Spaghetti-Wasser hinzufügen. Abschließend mit Sahne abschmecken. Nun können die Spaghetti in die Soße. Basilikum drübergeben.

Tipp:

Nudeln in gesalzenem Wasser und etwas Olivenöl kochen. Die Sauce wartet immer auf die Pasta, niemals anders herum!

Frank Rosin am 22. Juli 2014