

Spaghetti in Tomate-Mozzarella-Soße

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 mittlere weiße Zwiebel	1 mittlere Knoblauchzehe
1 kleine Peperoni	1 Dose passierte Tomaten	1/2 Bund Thymian
1 Mozzarella (Kugel)	1/2 Bund Basilikum	Parmesan

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in einer heißen Pfanne in Olivenöl ca. 10 Minuten heiß anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Passierte Tomaten auf die gebratenen Zwiebeln geben und ca. 5-7 Minuten köcheln lassen.

Spaghetti nach Anleitung kochen. Die gekochten Spaghetti abgießen und mit einem kleinen Teil der Tomatensauce schon mal verrühren. Auf einem Teller anrichten.

Gezupften Mozzarella in die restliche Tomatensauce geben und die Sauce dann auf die Spaghetti geben.

Geschnittenen Basilikum und fein geriebenen Parmesan darüber geben.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020