

# Spaghetti Pomodoro

## **Für 2 Personen:**

300 g Spaghetti	20 mittlere Rispentomaten	1 Knoblauchzehe
0,5 Bund Basilikum	1 Butter	1 Spur Olivenöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Olivenöl in die Pfanne geben. Eine Zehe Knoblauch anknacken und in das Olivenöl geben.

Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti kochen.

Die Tomaten unter Wasser ausdrücken und dann in die Pfanne geben (ruhig etwas zerquetschen) einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwischendurch etwas Nudelwasser mit zu den Tomaten in die Pfanne geben.

Die Spaghetti, wenn sie noch al dente sind, in die Pfanne zu der Sauce geben und in der Sauce weiterkochen lassen. Erneut etwas Nudelwasser dazugeben.

Basilikum abzupfen, ebenfalls mit in die Pfanne geben und alles weiter kochen lassen.

Zum Schluss etwas Butter unterrühren und anrichten.

Auf Wunsch etwas Parmesan drüber geben.

Steffen Henssler am 16. November 2020