

# Spaghettini mit klassischer Tomaten-Soße

## Für 2 Portionen

400 g Spaghettini	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
50 g Bacon	1 EL Tomatenmark	30 g Kapern
100 g Kirschtomaten	0,5 Bund Basilikum	Chili, Pfeffer
Salz		

Die Spaghettini in gesalzenem Wasser al dente garen. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und in eine Pfanne mit heißem Öl geben. Den Bacon in große Stücke schneiden und dazugeben. Kirschtomaten halbieren und ebenfalls mit anbraten. Einige Kapern (nicht zu viele, da sie sehr salzig sind) hinzufügen. Und etwas Tomatenmark für das Röstaroma unterrühren. Die Kirschtomaten mit einer Gabel andrücken, so dass sie ihren Saft abgeben. Nun die Nudeln hinzufügen. Etwas Basilikum hacken und untermischen. Das Ganze mit einer Prise Chili und etwas Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 16. November 2012