



# SPAGHETTI

## mit selbstgemachter Tomatensoße

---

### Informationen:

- Für 4 Personen
- Kostet etwa 1,25 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 60 Minuten
- Ich würde Weißwein oder Weißherbst/Rosé dazu trinken

### Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 188
- KJ: 785
- Fett: 7,7 g
- KH: 21,9 g davon 2,8 g Zucker
- Eiweiß: 7,0 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

---

### Zutaten:

#### Für die Spaghetti:

- 500 g Spaghetti
- 40 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 Beutel geriebener Käse à 250 g nach Wahl z.B. Emmentaler

#### Für die selbstgemachte Tomatensoße:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- 3 EL Olivenöl
  - 1 kg reife Tomaten (oder passierte Tomaten aus der Dose/Tetra-Pack)
  - 1 TL fein gehackter Basilikum
  - Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
- 

## Zubereiten:

### Die selbstgemachte Tomatensoße:

- Bringen Sie Wasser in einem Topf zum Sieden.
- Entfernen Sie den Strunk der Tomate und schneiden Sie feine Schnitte in die Haut der Tomate ein.
- Geben Sie die Tomaten solange in das siedende Wasser, bis sich Teile der Tomatenhaut lösen (1-3 Minuten).
- Schrecken Sie die Tomaten in Eiswasser ab, damit diese wieder kalt werden.
- Nun mit einem Messer die Haut der Tomaten abziehen.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch (nicht pressen) fein hacken und im Öl anbraten.
- Dann die in Würfel geschnittenen Tomaten hinzufügen und zum Kochen bringen.
- Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
- Dann alles mit einem Zauberstab zerkleinern.
- Den Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken.
- Weitere 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

### Die Spaghetti:

- Wenn die ersten 45 Minuten der Tomatensoße vorbei sind, die Spaghetti in 4-5 Liter kochendes Salzwasser geben und sofort etwas umrühren.
- Die Hitze etwas zurückdrehen und die Spaghetti bei leicht sprudelndem Wasser kochen lassen, unbedingt gelegentlich umrühren, sonst kleben die Spaghetti aneinander.
- Nach 8-10 Minuten (bissfest oder weicher) durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
- Wenn die Spaghetti im Sieb sind, die Butter im noch heißen Topf zerlaufen lassen, die Spaghetti danach noch mal kurz dazu geben und kurz in der Butter schwenken.
- Die Spaghetti dann noch leicht salzen.

### Anrichten:

- Die Spaghetti auf tiefen Tellern verteilen.
- Die Soße über die Spaghetti geben.
- Den geriebenen Käse über die Tomatensoße streuen.