

Spaghetti mit Tomatensoße

Urheber	ingrid
Vegetarisch?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Vegan?	-
Portionen	15
Kosten pro Portion	ca. 2€
Zubereitungsdauer	2,5 Std

Zutaten Liste

- 2,5 kg Spaghetti
- 3L stückige Tomaten
- 800g Tomatenmark
- 5 Zwiebeln, ein paar Zehen Knoblauch
- 2x Suppengemüse
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Italienische Kräuter
- 2 Eisbergsalat
- Dressingzutaten (Honig, Salz, Pfeffer, Essig, Öl)
- 800g Parmesan

(bitte möglichst Gewichte und Volumen verwenden, da sich Packungsgrößen und Kartoffeln unterscheiden)

Zubereitung

1. Nudelwasser aufsetzen
2. Zwiebeln, Knoblauch, Suppengemüse kleinwürfeln und in Olivenöl anbraten
3. Tomatenmark zufügen und kurz mit anbraten, stückige Tomaten zufügen, Italienische Kräuter, Salz und Pfeffer zufügen, alles schön zusammen köcheln lassen.
4. Spaghetti ins Kochwasser geben und gar kochen
5. Parmesan reiben
6. Salat waschen und zubereiten
7. Zum Schluss noch bisschen frische Petersilie hacken und in die Tomatensoße geben.

8. Fertig

Revision #1

Created 15 March 2024 15:54:57 by Ingrid Modlmayr

Updated 15 March 2024 16:09:24 by Ingrid Modlmayr