



Spaghetti mit Tomatensoße.

 **35 Min.**  **35 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

Zwiebel(n)	1	Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
EL Olivenöl	2	Olivenöl im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben und anbraten. Tomatenmark einrühren, mit den Tomaten ablöschen und etwas einkochen lassen.
EL Tomatenmark	3	Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Die Soße pürieren und abschmecken.
Dosen Tomaten	4	Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Oliven in Ringe schneiden. Parmesan grob reiben.
Salz & Pfeffer	5	Spaghetti mit Tomatensauce und Oliven servieren und mit Parmesan und Basilikumblättern bestreuen.
1 Prise Zucker		
1 Prise Paprikapulver		
g Spaghetti		
g Oliven		
g Parmesan		
Basilikumblätter		