

Zottels Lieblings-Tomatensoße:

Diese leckere Tomatensoße schmeckt richtig gut. Probier doch einfach mal zusammen mit einem Erwachsenen aus, sie nachzukochen. Es ist ganz einfach und zottelinisch lecker! Versprochen!

Zutaten (für 4 Personen):

1 Zwiebel

800 g geschälte Tomaten (Dose)

75 g Margarine

¼ l TL Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Zucker

Basilikum zum Garnieren

Und so geht´s:

- Zwiebel schälen und halbieren
- Tomaten, Zwiebeln und Margarine in einen Topf geben und aufkochen. Hitze reduzieren und die Sauce für 30-45 Minuten sanft köcheln lassen. Ab und zu umrühren und die Tomaten etwas zerdrücken. Am Ende der Kochzeit die Soße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit einem Pürierstab pürieren.

Besonders gut schmecken Spaghetti mit Tomatensoße.
Während die Soße vor sich hin köchelt, können schon einmal die Nudeln gekocht werden. Und das geht so:

Zutaten:

500 g Spaghetti

1 Prise Salz

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen.
Wenn das Wasser kocht, die Spaghetti dazu geben und ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen, bis sie gar sind. Die Spaghetti vorsichtig in einem Sieb abgießen und warm stellen, bis die Soße fertig ist.

Spaghetti mit Tomatensoße servieren und mit Basilikum garnieren. Guten Appetit!!