

Spaghetti mit selbstgemachter Tomatensauce

Zutaten:

750 g vollreife Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
3 mittlere Möhren
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
getrockneter Oregano
500 g Spaghetti
Parmesan

Zubereitung:

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und achteln. Zwiebel, Knoblauchzehe sowie Möhren schälen und fein würfeln.

Zwiebel und Knoblauchzehe in eine Gareinheit 20 cm 2,3 l geben, Servierdeckel auflegen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen.

Deckel abnehmen, Möhrenwürfel hinzugeben und unter Rühren anbraten. Tomaten zugeben, Deckel wieder auflegen, bis zum Gemüsefenster aufheizen und auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Vom Basilikum die Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und zusammen mit dem Olivenöl zur Sauce geben. Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen und abgießen. Sauce mit den Spaghetti mischen und nach Belieben mit frisch geriebenen Parmesan servieren.

Guten Appetit!