

Spaghetti Napoli (2 Personen)

2	Fleischtomaten, in Würfel schneiden
200 gr	Spaghetti, No. 7
50 gr	Parmesan
1 dl	Rotwein
½ TL	Pfeffer
½ TL	Salz
1 Stk	Knoblauch, fein gehackt
½ TL	Zucker
1	Zwiebel, fein gehackt
½ Bund	Basilikum
½ EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in heissem Olivenöl anbraten, dann Rotwein angiessen und bei niedriger Hitze köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser "al dente" kochen (14 Min.).
3. Die Tomaten zu dem Knoblauch und den Zwiebeln in den Topf geben und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
4. 5 Min. köcheln lassen.
5. Sobald die Tomaten weich sind, etwas gehacktes Basilikum dazu geben.
6. Nudeln abgiessen und in tiefen Tellern portionieren.
7. Mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan servieren.