

Spaghetti mit frischer Tomatensoße

Zutaten:

200g frische Tomaten	Salz
3 EL Maier's Bruschetta	50 g frischer Basilikum
1 Zwiebel	1 Beutel Mozzarella
1 kleine Zehe Knoblauch	1 EL Öl



Rezept:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.

Wasser zum Kochen bringen und Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

Tomaten waschen, Strunk entfernen und danach vierteln.

Die Tomaten zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 10 min dünsten.

Basilikum in Streifen schneiden und 1 Minute mit den Tomaten mitköcheln.

Mozzarella würfeln.

Spaghetti mit der Soße anrichten und Mozzarella darüberstreuen.

Einfach genial, einfach lecker!