



Spaghetti in Tomaten Basilikum Sauce

Spaghetti in Tomaten Basilikum Sauce

200 g Rinatura Dinkel Spaghetti Bio

1 Dose gehackte Tomaten

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Rinatura Agavensirup Bio

Salz, Pfeffer

2 Teelöffel Oregano

1 Handvoll frisches Basilikum

Optional: Parmesan

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Spaghetti in Tomaten Basilikum Sauce

1.

Spaghetti nach Packungsanleitung kochen. Danach abgießen und etwas Nudelwasser aufbewahren.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch kurz braten.

Tomaten hinzufügen und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Sirup würzen. 10–15 min. leicht köcheln lassen.

Frisches Basilikum grob hacken und unterrühren. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, damit die Sauce cremiger wird.

Spaghetti mit der Sauce vermengen. Optional mit Parmesan bestreuen.