Pomìto

Spaghettoni mit Knoblauch



Vorbereitungszeit: 25 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Feines Salz: n.B.
- Frischer Oregano: n.B.
- Grobes Salz: n.B.
- Olivenöl extravergine: n.B.
- Pfeffer: n.B.
- Spaghettoni: 200 gr
- roter Knoblauch: 4 Zehen

Vorbereitung

1. Den Knoblauch putzen und kleinschneiden Den Knoblauch mit etwas Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano würzen.
2. Dann die ***Pomìto Passierte Tomaten*** hinzufügen.
3. Das kochende Wasser salzen und die Nudeln hineingeben.
4. Bei Bedarf eine Schöpfkelle mit Kochwasser zur Sauce geben.
5. Die Nudeln nach drei Viertel der Garzeit abtropfen lassen und mit der Sauce in der Pfanne weiterkochen.
6. Nach dem Kochen etwas Olivenöl hinzufügen und servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 300 gr

