



Spaghetti mit Tomatensoße

Fast alle Kinder aus Connis Klasse lieben Spaghetti mit Tomatensoße. Ist Dir auch schon einmal aufgefallen, dass die Tomatensoße bei jedem Deiner Freunde zu Hause anders schmeckt? Das liegt ganz einfach daran, dass beinahe jeder sein eigenes Lieblingsrezept für Tomatensoße hat. Für Conni ist ganz klar: Bei niemandem schmeckt die Tomatensoße besser als bei Billi.

Probier doch einmal aus, ob sie Dir auch so gut schmeckt



Zutaten

750 Gramm	frische, reife, duftende und tiefrote Tomaten
3 bis 4 Esslöffel	Oliveneröl
2	geschälte Knoblauchzehen
1 handvoll	frische Basilikumblätter
360 Gramm	Spaghetti
1 Stück	Parmesan
	Meersalz, Zucker und Pfeffer

Das brauchst du noch

Eine Bratpfanne
Eine Reibe
Einen großen Topf
Ein Sieb

Schritte

- 1** Wasche die Tomaten und schneide sie in gleich große Stücke. Bei kleineren Tomaten reicht es, wenn Du sie viertelst. Größere solltest Du achteln.
- 2** Gib die Tomatenstücke in eine große, flache Bratpfanne. Schneide den Knoblauch in dünne Scheiben und gib ihn über die Tomaten. Gieße das Olivenöl über die Tomaten.
- 3** Koche die Tomaten bei niedriger Hitze so lange, bis sie weich sind und zusammenfallen. Rühre sie ab und zu um und zerdrücke sie dabei ruhig etwas. Nach ungefähr 15 Minuten müssten sie gar sein.
- 4** Würze die Soße mit Meersalz und Pfeffer und gib eventuell auch etwas Zucker dazu. Schmecke die Soße ab. Ganz zuletzt zerpfückst Du die gewaschenen und abgetrockneten Basilikumblätter über der Soße.
- 5** Koche die Spaghetti laut Packungsanweisung und rühre sie beim Kochen immer wieder einmal durch, damit sie nicht aneinanderkleben.
- 6** Während die Nudeln kochen, reibst Du ein ordentliches Stück von dem Parmesan. Stelle ihn in einem kleinen Schälchen mit einem Löffel zum Servieren auf den Tisch.
- 7** Wenn die Spaghetti gar sind, gießt Du sie in einem Sieb ab. Schwenke die Nudeln kurz im Sieb und kippe sie anschließend zur Tomatensoße. Rühre alles einmal gut durch und fülle die Nudeln dann entweder gleich auf Teller oder in eine Servierschüssel.
- 8** Auf Italienisch heißt diese Soße übrigens: Sugo di pomodoro freschi (freschi spricht man freski aus). Auf Deutsch heißt das: Soße aus frischen Tomaten.
- 9** Noch ein Tipp: Die Nudelsoße lässt sich sehr gut mit Omas Fleischklößchen kombinieren.