



Spaghetti mit süßer Tomatensoße



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 3693 kJ, 881 kcal, 104 g Kohlenhydrate, 21,5 g Eiweiß, 44,4 g Fett, 310 mg Cholesterin, 4,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Du hast Lust auf ein einfaches, aber super leckeres Pastagericht? Du denkst dabei an Spaghetti mit einer klassischen Tomatensoße? Dann liegst du aber nur fast richtig, denn es kommt noch besser: Die Nudeln werden nämlich mit einer süßen Tomatensoße serviert! Der Honig peppt die Soße mit seiner süßlichen Note auf und verleiht dem Gericht einen ganz besonderen Geschmack! Das solltest du unbedingt mal ausprobieren! Das Pastagericht schmeckt nicht nur super gut, es ist auch ein richtiges Schnäppchen! Also los geht's:

Step 1:

Zuerst kochst du die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente.

Step 2:

In der Zwischenzeit schälst du die Zwiebel und würfelst sie sehr fein. Die Tomaten ebenfalls fein schneiden. In einem kleineren Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann die Tomatenwürfel kurz dazu geben. Nun gibst du das Tomatenmark und den Honig hinzu und verrührst alles miteinander. Danach das Wasser und die Sahne hinzufügen, alles einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Jetzt kannst du die Spaghetti abgießen. Anschließend mit der süßen Soße vermischen oder separat servieren.

Zutaten

Menge

2 Esslöffel	Honig
2	Tomaten
200 g	Sahne
250 g	Spaghetti
50 ml	Wasser
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
3 Esslöffel	Tomatenmark
1 EL	Öl
1	Zwiebel