

Spaghettisauce



Diese Sauce zu Spaghettigerichten ist sehr schnell gemacht und sehr schmackhaft.

Zutaten

- 1 kleine Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 200ml Gemüsebrühe
- 100ml Rotwein
- 500g Passierte Tomaten
- 1 Prise Pfeffer und Salz
- 2 Teelöffel Zucker (evtl. mehr)
- 400g Spaghetti
- 1/2 Bund Basilikum
- 100g Parmesan (im Stück)

Zubereitung

Es ist wichtig, daß das Gemüse beim Garen schön saftig bleibt und trocken wird. Dann schmiegt es sich besser um die Nudeln.

Gemüsezwiebel und Knoblauch pellen, Suppengrün putzen und waschen, alles fein würfeln, Rosmarinnadeln fein hacken.

Ölivenöl in einem breiten, flachen Topf erhitzen und alle vorbereiteten Zutaten darin 4 bis 5 Minuten unter Rühren andünsten, Brühe zugießen und 4 bis 5 Minuten offen kochen lassen.

Rotwein und Tomaten zugeben. Gemüsesauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und offen 8 bis 10

Minuten einkochen lassen.

Gleichzeitig Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Käse reiben.

Die Gemüsesauce eventuell nachwürzen und das Basilikum unterrühren. Die Nudeln abgiessen, gut abtropfen lassen und mit der Gemüsesauce und dem Käse servieren.

Ein Rezept für [selbstgemachte Nudeln](#) hierzu

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Saucen](#), [Nudeln](#), [Gemüsezwiebeln](#), [Knoblauch](#), [Suppengrün](#), [Rosmarin](#), [Gemüsebrühe](#), [Rotwein](#), [Tomaten](#), [Spaghetti](#), [Basilikum](#), [italienisch](#), [Parmesan](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/spaghettisauce

Last update: **11.11.2023 20:15**

