


Spaghetti

à la Biohof Wallner



 4 Portionen

 Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten
Garzeit: ca. 15 Minuten

ZUTATEN

500g Bio-Puten-Faschiertes

1EL Öl

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 Flasche passierte Tomaten

frische Tomaten

2EL Tomatenmark

2TL frischen Oregano

Basilikum

400 g Spaghetti

Oregano, Salz, Pfeffer,

etwas Käse zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Faschierte beimengen und gut durchbraten. Nun den kleingeschnittenen Knoblauch kurz mit anschwitzen.

Hitze etwas reduzieren, Tomatenmark beimengen und danach die passierten Tomaten hinzugeben.

Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 min leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in einem großen Topf mit Wasser bissfest kochen und danach abseihen.

Spaghetti mit Sauce und etwas geriebenen Käse servieren!