

Spaghetti mit Tomatensauce

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Spaghetti

500 ml passierte Tomaten

Ketchup, Gewürze, Zitrone, Käse, Jagwurst

Zubereitung:

1. In einen kleineren Topf gebe ich ca. 500 ml passierte Tomaten, etwas fertigen Ketchup und einen Spritzer Zitronensaft.
2. Mit etwas Pfeffer, Salz, Zucker und Tomatengewürz würze ich die Sauce und lasse diese ebenfalls kurz aufkochen.
3. Ich bringe einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Dann gebe ich 250 g Spaghetti dazu und lasse diese solange kochen bis sie bissfest sind (ca. 10 min).
4. Die fertig gekochten Spaghetti werden in ein Nudelsieb gegeben und abgegossen. Je nach Geschmack kann man die Spaghetti mit geriebenem Käse bzw. im Tiegel kurz angebratenen Jagdwurst-Stückchen servieren.

Tipp: Dieses Gericht wird ideal mit einem Rohkostsalat ergänzt.