

Spaghetti mit Tomatensauce



- 1 Paket Spaghetti
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pakete passierte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- Kräuter (der Provence)
- Parmesan (Käse)



Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen.

Zwiebeln, Knoblauch und ein wenig Tomatenmark anbraten.



Passierte Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.



Nudeln kochen (Salz nicht vergessen), probieren, abgießen.



Parmesan reiben und über die Nudeln und die Tomatensauce geben.