

**Nudeln mit Tomatensoße
Menge/Zutaten**

**(4 Personen)
Arbeitsschritte/Arbeitsgeräte**

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen,
gehackt, 2-3 Minuten glasig dünsten
gehackt, zugeben und 1 Minute anbraten.

400g gehackte Tomaten aus der Dose
2 EL Petersilie
1 TL getrockneter Oregano
2 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer

gehackt

einrühren und mit
abschmecken.

Die Sauce aufkochen und dann ohne Deckel
15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie auf die
Hälfte reduziert ist. Die Sauce abschmecken
und die Lorbeerblätter vor dem Servieren
entfernen.

Parallel:

250 g Spaghetti

in reichlich kochendem Salzwasser gar
kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Parmesan

Nach Wunsch mit geriebenem
servieren.