

Spaghetti mit Tomaten-Soße für Kinder

Für 2 Portionen

250 g Spaghetti	50 g Parmesan	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl	400 g passierte Tomaten
100 g Kirschtomaten	1 EL Tomatenmark	2 Stiele Oregano
Salz, Pfeffer	1 TL Zucker	

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Die Kirschtomaten grob würfeln, in den Topf geben. Tomatenmark zugeben und anrösten. Das Ganze schön verrühren. Nun die passierten Tomaten hinzugeben. Die Hitze reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und beiseite stellen. Den Oregano fein hacken. Die Spaghetti auf Tellern anrichten, die Tomatensauce darüber verteilen und ein wenig Oregano dazulegen. Zum Schluss mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 28. Januar 2013