

Spaghetti mit scharfer Tomaten-Soße für Erwachsene

Für 2 Portionen

4 Strauchtomaten	50 g Parmesan	250 g Spaghetti
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein
400 g passierte Tomaten	100 g Kirschtomaten	1 Lorbeerblatt
2 Stiele Oregano	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Chilischote halbieren und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin glasig andünsten. Tomatenmark zugeben und anrösten. Die Kirschtomaten grob würfeln und in den Topf geben. Die passierten Tomaten hinzugeben und das Ganze verrühren. Die Hitze reduzieren. Das Lorbeerblatt und Oregano fein hacken, dazugeben und alles zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und beiseite stellen. Die Spaghetti auf Tellern anrichten und die Tomatensauce darüber verteilen. Zum Schluss mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 28. Januar 2013