



Spaghetti alla napolitana

Man nehme für 4 Portionen:

400 g Spaghetti
1 rote Zwiebel
3 Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TL Zucker
500 g Tomaten
250 g Kirschtomaten
2 Stiele Basilikum
Olivenöl
Salz

- Zwiebel pellen und würfeln
- Lauchzwiebeln in Ringe schneiden
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden
- Tomaten häuten und in Stücke schneiden
- Kirschtomaten halbieren, leicht salzen, mit Olivenöl beträufeln und mit der Schnittfläche nach oben bei 120° (Umluft) in den Ofen stellen
- Basilikumblätter von den Stielen zupfen

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Tomaten zugeben und köcheln lassen. Die Spaghetti nach Anweisung kochen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit eine Kelle vom Kochwasser zu der Tomatensauce geben, die Nudeln abgießen und sofort in die Pfanne geben. Bei starker Hitze zu Ende garen. Das Wasser soll dabei ganz verkochen. Auf vorgewärmte Teller verteilen, die Kirschtomaten und die Basilikumblätter darauf verteilen und sofort servieren.

Dazu passt ein trockener Wein: rot, rosé, weiß ... egal...