

ONE POT PASTA – VEGANE SPAGHETTI MIT SOSSE AUS EINEM TOPF!



Sämige Tomatensoße mit Spaghetti in nur einem Zubereitungsschritt in maximal 15 Minuten!



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Breche die Spaghetti bei Bedarf einmal durch, damit sie in die Pfanne oder in den Topf passen. Halbiere die Cocktailtomaten, schneide die getrockneten Tomaten in Spalten, schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe und hacke sie gemeinsam mit dem Chili fein. Gebe alles zu den Spaghetti in die Pfanne. Füge das Tomatenmark, das Olivenöl, die Balsamico-Creme, die Prise Zucker, etwas Salz, Pfeffer und Oregano hinzu und übergieße es mit ca. 800 ml Wasser. Setze den Deckel auf und koche die Mischung auf, stelle den Herd auf mittlere Hitze und rühre nach ca. 5 Min. das erste Mal, damit die Spaghetti nicht zusammen kleben. Rühre nach weiteren 5 Minuten erneut. Nach insgesamt 15 Minuten sind die Spaghetti je nach Marke bereits al dente (bissfest) und das Hauptgericht fertig.

Falls die Soße zu flüssig ist, lasse sie bei geöffnetem Deckel für ein paar Minuten köcheln. Wenn die Nudeln noch nicht gar sind, füge noch etwas Wasser hinzu und koche sie weiter. Je nachdem welches Kochgeschirr verwendet wird, kann die Zubereitungszeit um ein paar Minuten variieren.

Hacke zum Schluss den Basilikum fein und rühre ihn mit ein.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 350 g** Spaghetti, z. B. vegan
- 150 g** Cocktailtomaten
- 150 g** getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 3 EL** Tomatenmark / Paprikamark
- 5 EL** Olivenöl
- 1 EL** Balsamico Creme
- 1** kl. Chilischote
- 900 ml** Wasser
- 1 Pr.** Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- 1** Bund Basilikum