

# SPAGHETTI NAPOLI

## Die Schwartz-kocht-Show | Folge 1

### Hardware

- Schneidebrett
- Messer
- Dosenöffner
- 2 Holzlöffel
- Pfanne
- großer Topf
- Esslöffel
- Knoblauchpresse
- Küchengarn
- Sieb

### Zutaten für die Soße

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Zucker
- 3 EL Tomatenmark
- 125 ml Traubensaft oder Wein
- 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 TL Kräuter der Provence
- 1 Dose gehackte Tomaten

### Zutaten für die Nudeln

- Wasser
- 2-3 EL Salz
- 300g Spaghetti

### Vorbereitung:

Bitte stellt die Hardware für euch bereit.

### Zubereitung:

1. Stellt bitte zuerst das Wasser in dem großen Topf auf den Herd, damit das Wasser schonmal kochen kann.
2. Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne anbraten
3. Knoblauch in die Pfanne pressen, mit den Zwiebeln anbraten
4. Zucker zu den Zwiebeln geben
5. Tomatenmark mit in die Pfanne geben und kurz mit anbraten
6. mit Traubensaft/ Wein aufgießen
7. Thymian- und Rosmarinzweige waschen, mit dem Küchengarn zusammenbinden, leicht anklopfen und in die Soße geben
8. Kräuter der Provence in die Pfanne geben
9. Dosentomaten in die Pfanne geben
10. Alles auf kleiner Flamme ca. 10-15 Minuten kochen lassen.
11. die Nudeln in den Topf geben, umrühren und dann circa 7 Minuten kochen lassen
12. Nudeln probieren und dann Sieb in die Spüle stellen und die Nudeln hineinschütten
13. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und Basilikum hinzufügen

