

# Spaghetti Napoli

## **Zutaten (2 Personen)**

200 g Spaghetti

1/2 große Zwiebel

2 EL gutes Olivenöl

1 Dose gestückelte Tomaten

1 TL getrockneter Oregano

etwas frisch gehacktes Basilikum

Salz, Pfeffer

frische Basilikumblätter und frisch geriebener Parmesan zum Garnieren

## **Zubereitung**

1. Zwiebel würfeln und in Olivenöl glasig dünsten.
2. Spaghetti al dente kochen (ca. 7-8 Min.)
3. In der Zwischenzeit die gestückelten Tomaten zu den Zwiebelwürfeln hinzugeben und mit Oregano, frisch gehacktem Basilikum sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Alles ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.
5. Spaghetti in tiefe Teller geben und die Napoli hinübergießen. Mit geriebenem Parmesan und frischen Basilikumblättern garnieren.



*Fruchtig und leicht: der italienische Klassiker*

**Verfasser: Sarah Flieshardt**