

DELIZIOSO: PASTA AUS ITALIEN

Du brauchst für **zwei Personen**:

250 g **Spaghetti**

1 Dose **geschälte Tomaten**

Salz und **Pfeffer**

Wasser (Salzwasser)

1 Teelöffel **italienische Kräuter** (z. B. Basilikum, Rosmarin, Oregano)

frisches **Basilikum** zum Garnieren

evtl. **Parmesankäse**

ZUBEREITUNG:

Koche die Nudeln in ausreichend kochendem Salzwasser gar.

In der Zwischenzeit schüttest du die geschälten Tomaten aus der Dose in einen Topf. Dann rührst du die Gewürze und Kräuter hinein und erhitzt das Ganze. Danach lässt du die Soße leicht köcheln.

Anschließend gießt du die Nudeln ab und schreckst sie mit kaltem Wasser ab.

Die Nudeln servierst du dann mit der Tomatensoße. Du kannst eventuell noch etwas Parmesankäse und frisches Basilikum darüberstreuen.

Buon Appetito!