



Tomatensauce

Zutaten:

1 EL Olivenöl,
50 g Speckwürfel,
1 feingehackte Zwiebel,
2 gepresste Knoblauchzehen,
½ l Salsa pizzaiola oder eine Dose Pelati (geschälte Tomaten), abgetropft,
2 EL Tomatenpüree, 1 TL Zucker,
1 dl Rotwein,
je 1 TL getrockneter Rosmarin,
Salbei,
Thymian,
Salz,
Pfeffer
Für die Spaghetti:
5 l Wasser,
1 EL Salz,
2 EL Olivenöl,
500 g Spaghetti,
2 EL Butterflocken, 1 bis 2 Basilikumblätter,
100 g Parmesankäse

Zubereitung:

Das Olivenöl heiss werden lassen, Speckwürfel, Zwiebel, Knoblauch darin andämpfen. Restliche Zutaten der Reihe nach zugeben, mindestens eine halbe, besser eine Stunde lang köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Salz und Öl ins Wasser geben, aufkochen, Spaghetti beifügen, umrühren, je nach Spaghettiqualität 7 bis 12 Minuten kochen, öfters umrühren. Wasser abschütten, portionsweise in gewärmte Suppenteller anrichten, in der Mitte eine Vertiefung machen, Sauce hineingeben, mit Butterflöckchen bestreuen, Basilikum in die Mitte legen. Geriebener Parmesankäse dazu servieren.