



Tomatenspaghetti

von Cornelia Bättig

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Spaghetti	
1.0 kg gehackte Tomaten	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
150 g Tomatenpuree	
100 g Pesto	
80 g Kräutermischung	Tomatensauce: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Tomatenpüree kurz mitrösten. Mit Pelati und nach Belieben Wein ablöschen. Sauce 10-15 Minuten einköcheln, würzen und mit den Kräutern verfeinern.
400 g Parmesan	

Maizena

Bouillon

Zucker

Most