

## Spagetti mit Tomaten - Knoblauch Soße

### Zutaten:

500g Spagetti  
150ml Olivenöl  
6 Knoblauchzehen  
½ Zwiebel  
1TL Chiliflocken  
3 - 4 EL Tomatenmark  
10 – 15 Cherrytomaten  
15g Butter  
Salz, Pfeffer



### So funktioniert es!

Nudeln wie gewohnt, bissfest kochen

Knoblauch und Zwiebel schälen

Knoblauch nicht zu fein schneiden

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und etwas salzen und die Chiliflocken dazu geben

5 – 10 Minuten stehen lassen (macht sie weicher)

### So geht es weiter!

Ca. 100ml Olivenöl erhitzen und darin den Knoblauch und Zwiebel andünsten

Auf kleiner Flamme etwas ziehen lassen

Das Tomatenmark dazu geben und kurz mit andünsten

Noch mal 50 ml Olivenöl dazu geben

Die kleinen Tomaten halbierten und dazu geben

Mit 1 ½ - 2 Kellen vom Nudelwasser aufgießen

Zum abrunden der ganzen Sache ein Stück Butter in der Soße schmelzen

Mit Pfeffer würzen

Das ganz einmal kurz aufkochen

### Finale:

Spagetti durch ein Sieb abgießen und zur Soße geben

Einmal durchmischen oder unterheben

Mit kleinen Mozzarella Stückchen oder etwas geriebenen Parmesan servieren

Wer keinen Käse möchte streut ein paar Flocken Basilikum drüber

**Guten Appetit!**