

# Spaghetti mit Tomatensauce und Kochschinken



## Zutaten für zwei Personen:

125 g Spaghetti

Salz für das Kochwasser

## Tomatensauce:

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Dose Schälto­maten (400 g)

75 ml kräftige Gemüsebrühe

1-2 Scheiben gekochter Schinken

2 Thymianzweige (optional)

etwas Oregano, Rosmarin

1 EL neutrales Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Parmesan am Stück

Olivenöl (optional)

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Öl bei milder Hitze glasig anbraten. Schälto­maten zugeben und zerdrücken. Gewürze zugeben.

2. Zwischendurch mit Gemüsebrühe aufgießen und dann ca. 20-30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

3. Inzwischen Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. Garprobe machen.

4. Schinken klein schneiden und zugeben. Fertig gekochte Spaghetti zugeben, mischen, sofort servieren.

5. Am Tisch: Parmesan mit Reibe bereitstellen.

## Hinweise:

Leichtes Hauptgericht.

Gut auch mit Linguine.

Kenner träufeln noch einen TL bestes Olivenöl auf ihre Portion.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 13.01.2023