

# Rezept

## Feurige Spaghetti

1 Zwiebel	fein hacken
3 Zehen Knoblauch	fein hacken
1 Peperoncino	entkernen, in Streifen schneiden
1 Dose gehackte Tomaten	
3 Esslöffel Tomatenpüree,	
etwas Zucker, Salz Pfeffer, Streuwürze	
Basilikum	grob hacken

Pro Person ca. 50 Gramm Spaghetti

Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino in Butter anziehen. Dosentomaten begeben. Tomatenpüree dazu, leicht kochen. Etwas Zucker begeben, würzen.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Abschütten und auf Teller anrichten. Sauce darüber giessen. Basilikum darüber streuen