

# 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