

Tomaten-Basilikum-Spaghetti bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Olivenöl, 0,25 l Gemüsebrühe, 800 gr geschälte Tomaten, aus der Dose, 100 gr Kräuter Philadelphia, 1 Bund frisches Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken.

Die Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung "al dente" kochen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Gemüsebrühe und die Tomaten dazugeben und kurz aufkochen lassen. Knoblauch und Kräuter Philadelphia in die Sauce geben und den Frischkäse bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Das Basilikum grob hacken, unter die Sauce heben und diese zu den Spaghetti servieren.