Spaghetti alla napoletana

Dieser Klassiker der neapolitanischen Küche ist eines der einfachsten und zugleich bekanntesten Spaghettigerichte. Ganz nach süditalienischer Manier auf einfache Art zubereitet, wenige, aber gute Zutaten. Die guten Zutaten hatte ich: Eine so richtig intensiv fruchtig schmeckende Passata di Pomodoro von Mauro. Er und seine Familie kochen jeweils eine ganze Menge Tomaten ein, zwei Gläser davon hat er mir geschenkt. Herzlichen Dank!

Die angerichteten Spaghetti dufteten nach gartenfrischen, reifen Tomaten, begleitet von etwas Basilikum. So simpel und so köstlich. Wozu braucht es da noch Sterneköche und 10-Gang-Menus?

Zutaten (1 Portion)

100g	dünne Spaghetti
150g	Passata di pomodoro "Mauro"
1	grosse Knoblauchzehe
2El	Olivenöl
2-3	Blätter fischer Basilikum
1	kleines Stück Butter
	Salz, Zucker, ev. Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne nur mässig erhitzen. Knoblauchzehe vierteln, zugeben und ca. 6-7 Minuten leicht rösten. Dabei wird das Olivenöl aromatisiert. Die Knoblauchstücke danach entfernen.

Passata zugeben und etwas einkochen lassen, dabei ab und zu etwas umrühren. Sie sollte so eine crèmige Konsistenz annehmen, nicht mehr ganz flüssig, aber auch nicht dick. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Eventuell mit wenig Pfeffer würzen

(braucht es aber nicht unbedingt).

Spaghetti weich kochen. Basilikum in feine Streifen schneiden.

Spaghetti anrichten, Tomatensauce darauf geben, Basilikum darüber streuen und das Butterstück auf die Sauce legen. Eventuell etwas Sbrinz (oder Parmesan) darüber reiben.

Olivenöl mit Knoblauch aromatisieren

Passata einköcheln