Spaghetti mit Basilikum

Zutaten:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
400 g Spaghetti
1 kg Tomaten
50 g Basilikumpesto
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl

Zubereitung:

- Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.
- Beides in Öl andünsten.
- Tomaten enthäuten, klein würfeln und zu den Zwiebeln geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- Basilikumpaste zufügen und 15 Minuten köcheln lassen.
- Spaghetti al dente in Salzwasser kochen.
- Die fertigen Spaghetti in eine große Schüssel geben.
- Basilikumsauce dazugeben und gut vermengen.
- Sofort servieren.