



Spaghetti mit Tomaten-Karottensoße

Zubereitung:

- Spaghetti kochen
- Karotten raspeln, Zwiebeln klein schneiden und Knoblauch pressen
- Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten
- Knoblauch kurz mit anbraten
- Karotten und Wasser hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen
- Tomaten, (Hafer-) Sahne und Gewürze dazugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen
- Wer möchte, kann dies noch pürieren
- Die Spaghetti mit der fertigen Soße servieren



Zutaten: (4 Personen)

200g	Karotten
530g	Dosentomaten
65 ml	(Hafer-) Sahne
1	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
2-3TL	Italienische Gewürze
30ml	Wasser
	Salz, Wasser
	Spaghetti



Elmas, Klasse 10b

Wieso ich gern Spaghetti esse?- Weil es einfach schmeckt😊.