

4 Personen

500 g	frische Tomaten
2	Möhren (Mittelgroß)
1	große Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Bärlauch oder Basilikum
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Tomatenmark,
2 EL	Zucker
400 g	Spaghetti
	frisch geriebener Parmesan
	Salz, Pfeffer aus der Mühle



Tomaten waschen und mit der Schale klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken, Möhren schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden.

2 Esslöffel Zucker in der heißen Pfanne karamelisieren und die Tomaten hineingeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen, dann Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Tomatenmark dazu geben und bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Die Sauce soll etwas eindicken. Wenn sie zu dick wird, noch etwas Wasser dazu geben.

Die Tomatensauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, eine Handvoll klein geschnittenen Bärlauch (zur Saison) oder Basilikum kurz vor dem Servieren unterheben, ein paar Blättchen für die Dekoration aufbewahren.

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Mit der Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan servieren.

Dazu passt ein frischer Salat.

Zubereitungszeit 30 Min.
vegetarisch
vegan (ohne Parmesan)