# Spaghetti Napoli

- 20 min Zubereitungszeit
- 30 min Kochzeit
- 516 kcal pro Portion
- Mittel
- International
- Vegetarisch

## Zutaten

2 Portionen

| | |
|---|---|
| 400 g | Dosentomaten |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 | Schalotte |
| 1 | Möhre |
| 1 | Bund Basilikum |
| 4 | Zweige Thymian |
| 1 Tl | Oregano, getrocknet |
| 100 ml | Weißwein |
| 200 g | Spaghetti |
| 100 g | Ricotta |
| 2 El | Olivenöl zum Braten |
| 1 Prise | Salz, Pfeffer zum Würzen |

## Zubereitung

1. Knoblauchzehen und Schalotten schälen und fein würfeln. Möhre schälen und in Würfel schneiden. Basilikum und Thymian fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebel und Möhren anschwitzen. Knoblauch, Oregano und Thymian hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen. Tomaten hinzugeben. Ca. 15 Min. leicht kochen. Anschließend fein pürieren.
2. Spaghetti in einem passenden Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser ca. 10 Min. leicht kochen. Anschließend abschütten.
3. Tomatensauce erneut erhitzen. 2/3 des Basilikums in die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Spaghetti in der Tomatensauce schwenken.
4. Spaghetti in tiefen Tellern anrichten. Ricotta drüber verteilen. Basilikum drüber streuen.

## Nährwerte

| | pro 100g | pro Portion |
|---|---|---|
| Brennwert | 464kJ /110kcal | 2.178kJ /516kcal |
| Fett | 2g | 7g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1g | 4g |
| Kohlenhydrate | 20g | 90g |
| davon Zucker | 5g | 19g |
| Eiweiß | 5g | 22g |
| Salz | 1g | 3g |