

ZUTATEN

2,81 € pro Portion

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

76 g Sonnenblumenhack

1 EL Tomatenmark

2 EL Italienische Kräuter

1 TL Gemüsebrühe

250 ml Wasser

350 ml Tomaten Passata

500 g Ur-Dinkel Spaghetti





40 Min



Vegan

Alle Produkte im Sortiment von Tante Resi

außer Gemüse



ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenö andünsten
Sonnenblumenhack und Tomatenmark dazu und mitdünsten
Italienische Kräuter, Gemüsebrühe dazu und mit Tomaten Passata und Wasser ablöschen
20 Minuten köcheln lassen - bei Bedarf Wasser hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken
Spaghetti in Salzwasser al dente kochen

Anrichten und genießen BUON APPETITO!

www.tanteresi.de