

# Hondurasische Tomatensauce

## Zutaten:

- 400 g gestückelte Tomaten
- ½-1 Tomate
- Salz
- ½ TL Knoblauchgranulat
- 2 Priesen Basilikum
- 100 g Butter
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1,5 Esslöffel Zucker
- 3-5 Esslöffel Frischkäse (Philadelphia)
- Oregano
- 1 gestr. TL Kreuzkümmel
- 1 Esslöffel Hühnerbrühe (Pulver)
- 1 gestr. TL Salz
- 2 Priesen Pfeffer
- 500 g Spaghetti

## Zubereitung:

Die Tomaten mit Salz, Knoblauchgranulat, Basilikum und einer Priesen Oregano in den Mixer geben. Fertig ist die „Del Monte“ Sauce. Beiseite stellen.

Spaghetti mit dem halbierten Knoblauch und 1 gestr. TL Salz kochen. Nach dem Kochen in eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und beiseite stellen.

Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne zerlassen. Etwas Wasser zufügen um anbrennen zu vermeiden. Frischkäse zufügen und rühren bis er flüssig ist. 1 große Priesen Oregano, Kreuzkümmel, Pfeffer und Zucker hinzufügen, dabei immer weiter rühren.

Unter rühren köcheln lassen, dann die „Del Monte“ Sauce zufügen. Weiter rühren und schließlich die Hühnerbrühe zufügen. Hitze reduzieren und für 5 Minuten weiter rühren.

Die Nudeln aus der Schüssel nach und nach (langsam) einrühren. Wird es zu trocken brauchst du mehr Soße.

Tipp: Man kann doch Dinge wie Paprika zufügen.

Tipp<sup>2</sup>: Kleingeschnittene Hot-Dog Würstchen im Kochwasser der Nudeln ergeben eine üppigere Mahlzeit.