Tomatensoße „Elenie“

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel (mittelgroß)	in grobe Würfel schneiden.
2 Knoblauchzehen	in kleine Würfel schneiden.
3 EL gutes Olivenöl	in einem hohen Topf erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch,
1 TL Thymian	und
1 EL Kräuter der Provence	anbraten, bis die Zwiebeln Farbe genommen haben.
1 EL Tomatenmark	zugeben und anrösten.
1 EL Zucker	zugeben und schmelzen lassen.
1 EL Mehl	darüber stäuben, gut durchmischen und kurz anbraten. Mit
60 ml Rotwein	ablöschen und kurz aufkochen lassen.
1 Dose Tomaten	und
200 ml Sahne	angießen und 5 Minuten köcheln lassen. Das Nudelwasser aufsetzen. Die Tomatensoße mit dem Mixstab pürieren, mit
Salz, Pfeffer	und eventuell
Zucker	abschmecken. Die Herdplatte ausschalten, die Soße darauf stehen lassen und gelegentlich umrühren. Die Spaghetti al dente kochen. In der Zwischenzeit von
1 Topf Basilikum	die Blätter abzupfen und fein schneiden.
Parmesan	reiben. Die Spaghetti abgießen, auf vier Teller verteilen, die Soße darüber verteilen, Basilikum darüber streuen und mit Parmesan toppen.

Varianten: Wer möchte kann in die Soße noch Speck oder Hackfleisch geben.