Spaghetti all‘ Assasina

Zutaten für 2 Personen

50 g Tomatenmark	zusammen mit
½ TL Salz	und
½ TL Zucker	in
800 ml Wasser	auflösen.
2 Zehen Knoblauch	schälen und fein hacken.
1-2 Chili	in feine Ringe schneiden (je nach Schärfewunsch auch mehr oder weniger).
3 EL Olivenöl	in einer Gusseisernen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin anbraten.
400 g passierte Tomaten	dazugeben, gut mischen und etwas köcheln lassen.
300 g rohe Spaghetti	in die Pfanne legen, vorsichtig mit der Soße mischen und etwas köcheln/anbraten lassen. Dann etwas vom Tomatenmarkwasser angießen. Die Spaghetti wenden und wieder etwas anbraten lassen - sie dürfen gerne etwas Farbe nehmen. Wieder etwas Tomatenwasser angießen, Spaghetti wenden, anbraten lassen. Wiederholen, bis die Spaghetti al dente sind. Mit
Salz, Pfeffer, ital. Kräuter	würzen. Die Spaghetti auf zwei vorgewärmte Pastateller verteilen. Von
½ Bund Basilikum	die Blätter abzupfen, grob zerpflücken und auf den Spaghetti verteilen. Sofort servieren.