

## ONE POT PASTA (für 4-5 Personen)

- 1 Packung Spaghetti (500g)
- 1 Zwiebel, klein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, ausgepresst
- 1 Dose gehackte Tomaten (400g)
- 1 Liter kochendes Salzwasser (im Wasserkocher erhitzt)
- 1 Lorbeerblatt
- Oregano
- Salz & Pfeffer

Spaghetti in der Mitte durchbrechen und mit allen anderen Zutaten in einen hohen Topf geben. Sobald die Spaghetti weich sind, gut umrühren und so lange köcheln, bis die Spaghetti al dente sind (in der Regel rund 10 Minuten). Dabei immer wieder mal umrühren.

*Tipp: Spaghetti mit gehobeltem, frischem Parmesan sowie fein geschnittenem Basilikum anrichten.*

