

Spaghetti mit Tomaten und Stangensellerie

Zutaten für vier Portionen:

- 500 g Spaghetti (wahlweise Spaghettoni)
- 750 g Tomaten (möglichst Eiertomaten)
- 1 bis 1,5 Selleriestangen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 großes Bund Basilikum
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- 1 bis 1,5 TL Oregano
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und häuten. Danach in Viertel schneiden und Stielansätze sowie Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln.

Den geputzten Sellerie und die Zwiebel in sehr kleine Stücke schneiden. Kräuter fein hacken. Alles zusammen mit etwa sechs bis sieben EL Olivenöl in eine Schüssel geben. Mit Salz und viel Pfeffer würzen und mischen. Die Mischung bei Zimmertemperatur etwa vier bis fünf Stunden durchziehen lassen.

In Salzwasser al dente gekochten Nudeln dazugeben und gut durchmischen und servieren.