KIKKOMAN

Tomatensauce mit Sojasauce

Gesamtzeit **15 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
320 kJ / 77 kcal

Fett: **5,2 g** Eiweiß: **2,1 g**
Kohlenhydrate: **4,2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

2 EL	Olivenöl
1	gepresste Knoblauchzehe
1	Dose gehackte Tomaten
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	getrocknetes Basilikum
1 TL	getrockneter Thymian
1 TL	getrockneter Oregano
	Schwarzer Pfeffer
	Fein gehacktes frisches Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch hinzugeben und unter Rühren 1 Minute kurz anbraten.

Schritt 2

Dosentomaten, Sojasauce, getrocknete Kräuter und schwarzen Pfeffer hinzugeben.

Schritt 3

Unter Rühren ein paar Minuten köcheln lassen; Flüssigkeit etwas reduzieren, falls man die Sauce etwas dicker haben möchte.

Schritt 4

Mit Spaghetti servieren und mit frischem Basilikum garnieren.