

Rezept

Grundrezept: Spaghetti mit Tomaten

Ein Rezept von Grundrezept: Spaghetti mit Tomaten, am 29.05.2023

Zutaten

200 g Kirschtomaten	1 Zwiebel (ca. 60 g)
1 Knoblauchzehe	2 Stiele Basilikum
200 g Spaghetti (Kochzeit 8 Min.)	1 TL Salz
¼ TL Chiliflocken	1 EL Olivenöl
Parmesan (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln. Blätter beiseitelegen.
2. Nudeln, Basilikumstiele, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in eine große Pfanne mit hohem Rand (28 cm Ø) oder einen weiten Topf (mind. 24 cm Ø) geben.
3. 550 ml kaltes Wasser, Salz, Chili und Öl zugeben. Zugedeckt bei starker Hitze 10 - 12 Min. kochen. Ab und zu rühren, je mehr Wasser verkocht ist, desto öfter.
4. Die Nudeln probieren. Sind sie noch nicht durch und die Flüssigkeit ist schon stark verkocht, 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weitergaren.
5. Die Basilikumstiele wieder aus den Nudeln entfernen. Die Basilikumblätter fein schneiden, auf die Spaghetti geben und vorsichtig unterheben.
6. Nach Belieben Parmesan fein reiben oder in Späne hobeln. Die Spaghetti mit Tomaten auf Teller verteilen und mit Parmesan bestreuen. Sofort servieren.