

Rezept

Spaghetti mit Tomaten und Olivenpaste

Ein Rezept von Spaghetti mit Tomaten und Olivenpaste, am 28.11.2023

Zutaten

4-6 Tomaten	400 g Spaghetti
Salz	2 EL Butter
2 Zweige frischer Thymian (ersatzweise 1/2 TL getrockneter Thymian)	2 EL Semmelbrösel
Pfeffer	3 EL schwarze Olivenpaste (aus dem Glas; Feinkostgeschäft)
4-6 EL frisch geriebener Parmesan	1/2 Bund Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochend heißem Wasser kurz überbrühen, dann kalt abschrecken und enthäuten. Tomaten vierteln, dabei Stielansätze und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Spaghetti in ca. 5 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Inzwischen für die Sauce die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Thymian waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Bei schwacher Hitze ca. 5 Min. leise kochen lassen. Die Semmelbrösel und die Olivenpaste untermischen und alles unter Rühren weitere 5 Min. schmoren. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen in Streifen schneiden. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf vier Teller verteilen. Die Sauce darüber geben. Mit Basilikum und Parmesan bestreut servieren.