Rezept

Spaghetti mit gerösteten Brotbröseln

Ein Rezept von Spaghetti mit gerösteten Brotbröseln, am 24.05.2025

Zutaten

60 g	altbackenes Weißbrot
1	Knoblauchzehe
150 g	Kirschtomaten
	Salz
1-2	getrocknete Peperoncini
4	Stängel Petersilie
6	Sardellenfilets in Öl
400 g	Spaghetti
6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in Stücke brechen, die Petersilie waschen, Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen. Brot mit Petersilie und Knoblauch in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und grob hacken. Tomaten waschen und vierteln.

2. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente kochen. Gleichzeitig 3 EL Öl erhitzen. Die Brotbrösel darin unter Rühren goldbraun braten, aber nicht zu dunkel werden lassen.

3. Sardellen im übrigen Öl anbraten, mit dem Kochlöffel zerkleinern. Tomaten hinzufügen. Tomaten mit Salz und zerkrümelten Peperoncini würzen. Nudeln abgießen, zu den Tomaten in den Topf geben, gut durchmischen. Spaghetti auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem gerösteten Brot bestreuen.