

Rezept

Spaghettini mit Tomatensauce

Ein Rezept von Spaghettini mit Tomatensauce, am 27.04.2024

Zutaten

600 g reife, aromatische Tomaten	2 Knoblauchzehen
6 Stängel Petersilie	75 g entsteinte schwarze Oliven
Salz	Pfeffer aus der Mühle
4 EL aromatisches Olivenöl	500 g Spaghettini

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen die Tomaten über Kreuz einritzen und kurz in das kochende Wasser legen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und die Haut abziehen. Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Presse drücken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Oliven halbieren oder vierteln. Alles zu den Tomaten geben und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen.
3. Das Nudelwasser salzen und die Spaghettini darin nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. In einer großen Schüssel mit der Tomatensauce mischen und auf tiefe Teller oder Schälchen verteilen.