Artikel vom 23.08.2023 · Ausgedruckt am 27.11.2026, 08:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schnelle-spaghetti-trikolore

Schnelle Spaghetti „Trikolore“



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Personen):
1 kg gemischte, saftige Tomaten (zum Beispiel Ananastomaten, Ochsenherztomaten, Kirchtomaten,...),
1 Bund Basilikum,
500 g dünne Spaghetti (zum Beispiel Capellini oder Spaghettini),
80 bis 100 g Parmesan,
½ TL schwarzer Pfeffer,
Salz,
5 bis 6 EL Olivenöl,
nach Geschmack Chiliflocken.

Zubereitung:
Die Tomaten putzen, vom Strunk befreien und in circa 1,5 x 1,5 cm große Stücke schneiden, eventuell austretenden Saft auffangen. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter vom Stiel zupfen, in circa 0,5 cm breite Streifen schneiden. Den Parmesan fein reiben. Salzwasser für die Pasta zum Kochen bringen und nach Packungsanleitung die Nudeln bissfest garen, dann gut abgießen und in den Topf zurückgeben. 4 EL Olivenöl und die Tomatenwürfel samt Saft zur Pasta geben, würzen und die Tomaten etwas andrücken, um noch mehr Saft herauszupressen. Bis auf etwas

Parmesan zu Dekoration diesen und das Basilikum ebenfalls in den Topf geben, unterheben und abschmecken. Wer mag kann noch Chiliflocken zugeben. Auf den Tellern mit den übrigen Parmesan und Olivenöl toppen.

Kathrin Fries