

Spaghetti al pomodoro

Für 2 Personen als Hauptgericht
oder für 4 Personen als Vorspeise



Zutaten:

- 180 g Spagetti (AGNESI vom Migros Nr. 2)
- 400 g Dattelt- oder Cherrytomaten
- 12 - 15 Basilicum Blätter, einige mehr für Dekoration
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 2 Kleine Peperoncini (Kernen entfernen) Getrocknete gehen auch.
- 40 g Peccorino rezent gerieben
- 40 g Parmesan gerieben
- 4 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 1/2 Spagetti Würfel Beef Cubes
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 1/2 Kaffeelöffel Zucker

Zubereitung:

- Spagettiwasser aufsetzen und den halben Spagetti Würfel zugeben
Sobald das Wasser kocht, 1 Kaffeelöffel Salz und Spagetti dazugeben.
- Alle Tomaten vierteln in einer Schüssel vorbereiten.
- In einer Bratpfanne mit höherem Rand 3-4 Esslöffel
Olivenöl erhitzen. Peperoncini fein gehackt und die Knoblauchzehen mit
Schale flach gedrückt, dazu geben.
Pfanne schräg halten, so dass der Knoblauch vom Olivenöl bedeckt
wird und eine schöne Farbe erhält.
- Die Tomaten nun dazugeben, Hitze hochstellen, sofort salzen und Zucker
dazugeben. Nach ca 5 Minuten Knoblauch und Schale entfernen.
Mit Suppenkelle Spagettiwasser dazugeben und immer gut
rühren bis die Sauce cremig wird.
- Spagetti 2-3 Minuten vor dem guten Biss mit Spagettigabel direkt aus dem
Wasser in die Tomaten Pfanne geben und gut vermengen, wenn nötig wieder
Spagettiwasser dazugeben.
- Hitze abstellen und den Käse dazugeben, gut rühren, damit der Käse sich
nicht an der Pfanne festklebt.
- In einem warmen Teller anrichten. Mit Salbei Blätter und
Dattel- oder Cherrytomaten garnieren.
Über die Spagetti, noch einige Tropfen Olivenöl träufeln,
- Einen guten Appetit !