

Spaghetti mit getrockneten Tomaten



Zutaten für zwei Personen:

150 g Spaghetti
Salz für das Kochwasser
4 getrocknete Tomaten
1 TL Korianderkörner
1-2 Frühlingszwiebeln
1/2 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ein Stück Parmesan

1. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
2. Inzwischen den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Koriander und Chilischoten darin ca. 3 Min. andünsten. 2 EL geriebenen Parmesan zugeben und mit 4-5 EL Nudelwasser verdünnen.

Den restlichen EL Olivenöl zugeben und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

4. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, nur kurz abtropfen lassen, in die Pfanne geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Bei Tisch Parmesankäse zum Reiben bereitstellen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023