



Pasta Pomodoro

Hauptgericht

ZUTATEN

500 g Spaghetti
500 g geschälte Tomaten
250 g Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise grob gemahlener
schwarzer Pfeffer
2 Zweige Thymian
1 Prise Chiliflocken
1/2 Bund Basilikum

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 45 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

ZUBEREITUNG

Zuerst die Tomaten (entweder aus Glas oder Dose) abgießen und den Saft in einem Behältnis auffangen. Dabei auch den inneren Saft der einzelnen Früchte anschneiden und abgießen.

Dann den Knoblauch schälen, ausdrücken und in gutem Olivenöl anbraten, bis dieser leicht gebräunt ist. Dazu die Chiliflocken bei niedriger bis mittlerer Hitze 3-5 Minuten anschwitzen.

Das Fruchtfleisch der Tomaten dazugeben, unterrühren und weitere 5 Minuten anschwitzen, bis die Tomaten zerfallen sind. Anschließend mit etwas Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer für die richtige Würze sorgen.

Das Basilikum zupfen. Davon einige Blätter für die Deko aufbewahren und weiche Stiele klein schneiden. Dann Basilikum und Thymian zusammen mit dem Tomatensaft zur Sauce geben und aufkochen. Bei geringer Hitze köcheln lassen und ab und zu umrühren.

Anschließend Wasser aufkochen und großzügig salzen. Die Spaghetti ins kochende Wasser legen. Wenn die Spaghetti kurz vor "al dente" sind, abgießen und anschließend noch tropfnass in die Sauce geben und gut vermengen. Bei Bedarf kann das Pastawasser später noch zum Strecken und Würzen der Sauce verwendet werden.

Die Thymianzweige aus der Sauce nehmen, den Heinrichsthaler Gouda Reibekäse und optional 1 Löffel Butter unterrühren und mit Basilikumblätter und extra Reibekäse getoppt servieren.

Fertig sind deine neuen Lieblings-Spaghetti - Pasta al pomodoro. Buon appetito!

*guten
appetit!*