

Italienische Rezepte

Pasta Basta Teufelsspaghetti

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Chilis, Italien, Pasta, Spaghetti

500 g	Spaghetti	2 Teel.	Thymian
20 g	Pinienkerne	2 Teel.	Basilikum
4	Essl. Parmesankäse		Salz
2	Zwiebel		Pfeffer
2	Essl. Olivenöl	1	Lorbeerblatt
4	Teel. Tomatenmark	2	Chilischoten
1	kleine Dose geschälte Tomaten	2	Knoblauchzehen
2	Teel. Oregano		

Die Zwiebeln fein hacken und in Öl weich dünsten. Den Knoblauch schälen und hineinpressen. Das Tomatenmark und die Tomaten mit Saft zufügen und Oregano, Thymian und Basilikum unterrühren und das Lorbeerblatt hinzugeben. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und die entkernten Chilischoten dazugeben.

Die Spaghetti al dente kochen. Etwas Kochwasser zur Soße geben und unter die Spaghetti heben. Die angerösteten Pinienkerne und den Parmesan darüber streuen.