



Hauptspeise

Pasta della casa

(2 Portionen)



20 Min.

- ✓ 200 g Pasta (z.B. Penne, Fusilli etc.)
- ✓ Ca. 600 mL Wasser
- ✓ 2 Teelöffel Salz
- ✓ 1 Esslöffel Rapsöl
- ✓ 300 g Cherrytomaten
- ✓ 3 Knoblauchzehen
- ✓ Chili je nach Bedarf
- ✓ Parmesan
- ✓ 1 Teelöffel Olivenöl
- ✓ Basilikum (frisch)

Wasser in einem Topf aufkochen, salzen und danach die Pasta hineingeben. Tomaten halbieren und Knoblauch fein schneiden. Rapsöl bei mittlerer Stufe in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchblätter und Chili hinzugeben. Nach kurzem Anbraten (ca. 1 Minute) die Tomatenhälften hinzufügen und die Hitze etwas erhöhen. Einige Minuten unter Umrühren anbraten. Etwas salzen und pfeffern. Wenn gewünscht die Tomaten mit dem Kochlöffel zerdrücken, sobald sie weicher sind, um die Sauce flüssiger zu machen.

Die Pasta abseihen, wenn sie noch eine Spur knackiger ist, als gewünscht. Nudelwasser aufbewahren. Die Pasta in die Pfanne zur Sauce geben und unterrühren. Hitze auf niedriger Stufe halten und so lange Nudelwasser unterrühren, bis die Pasta al dente ist und die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit ca. 1 Teelöffel Olivenöl, frischem Basilikum und – wenn gewünscht - etwas Parmesan garniert servieren.

- + Der allseits beliebte italienische Klassiker- semplice e delizioso!
- + Stilvolle, schnelle Küche zum kleinen Preis – auch für romantische Abende geeignet.
- + Kann mit Gemüse, Oliven, etwas Mozzarella etc. verfeinert oder variiert werden.



- v** Ohne Parmesan und mit eifreier Pasta zubereitet ist das Gericht vegan.

TIPP: Wasser zuvor im Wasserkocher erhitzen und dann in den Topf geben – das spart Energie!