



Spaghetti

ALLA MATTHEK

ROLAND SCHWAN
rolandschwan hairdressing, Moers
Wurzeln in Deutschland

ZUTATEN für 4 Personen

400 g Spaghetti
500 g Kirschtomaten
3 Stangen Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 rote Pepperoni- oder Chilischote
Olivenöl
Pfeffer, Salz
nach Gusto: Parmesan

ZUBEREITUNG

Kirschtomaten halbieren, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Pepperoni/Chili kleinschneiden. Knoblauchzehen zerdrücken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauchzehen, Pepperoni/Chili, Kirschtomaten dazugeben. 10 Min köcheln lassen.

Derweil gesalzenes Wasser aufkochen und die Spaghetti, al dente, kochen. Die Frühlingszwiebeln zu den Tomaten geben. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Spaghetti abgießen, in der Soße schwenken. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Wer mag nimmt Parmesan und wer es mit Gambas mag, auch sehr lecker!

Wichtig!

Die Soße wartet auf die Pasta! Pasta sollte generell nicht vor der Soße fertig sein!