

Rezept für Spaghetti mit frischen Tomaten

200g Nudeln

200g Kirschtomaten

1 Zehe Knoblauch

10 Blätter Basilikum

3EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Cocktailtomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum säubern und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte des Olivenöls erhitzen und darin die Tomaten und den Knoblauch einige Minuten andünsten. Tomaten nicht zu weich werden lassen! Salzen und pfeffern, Basilikum und das restliche Olivenöl hinzufügen. Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und mit den Tomaten vermischen. Heiß servieren.

