

Spaghetti

Für 4 Personen:

1 kleiner Radicchio	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
500 g Tomaten	Salz, Pfeffer	500 g Spaghetti
80 ml Olivenöl	150 g Parmesan	1 Bund Basilikum

Radicchio putzen, waschen, die Salatblätter trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Stücke schneiden, kleine Tomaten nur halbieren.

Reichlich gut gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Spaghetti darin nach Packungsanleitung bissfest kochen.

In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Radicchio, Zwiebeln und Knoblauch darin braten.

In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden oder zerpfeifen, dabei 4-5 Blätter für die Garnitur übriglassen.

In eine große Schüssel das restliche Olivenöl geben. Tomaten, Käse, Basilikumstreifen und die Radicchio-Mischung darin vermengen.

Die bissfesten Spaghetti abgießen und noch heiß sofort in die Schüssel geben.

Nun alles locker vermengen und einen Moment zugedeckt ruhen lassen.

Zum Servieren die restlichen Basilikumblätter über die Spaghetti streuen und die Pasta lauwarm servieren.

Andrea Safidine am 24. Juli 2023