

Spaghetti alla Miracoli

Für 2 Personen:

200 g Spaghetti	4 EL Tomatenmark, 3-fach konz.	400 ml Kochwasser
1 Knoblauchzehe	1 grüne Peperoni	2 EL italen. Gewürz
2 EL Olivenöl	40 g Parmesan, gerieben	1/2 Bund Basilikum

Spaghetti in kochendem Salzwasser fast al dente garen (ca. 11 min.).

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Peperoni in Ringe schneiden.

Knoblauch und Peperoni in einem Topf für ca. 1,5 min. in heißem Olivenöl anrösten.

Tomatenmark dazugeben, verrühren und für eine halbe Minute mitrösten. Anschließend Kochwasser von den Nudeln abschöpfen und mit zum Tomatenansatz geben, umrühren, Hitze reduzieren und mit italienischem Gewürz würzen. Für ca. 1 Minute leicht köcheln lassen.

Nudeln in die Tomaten-Soße geben und darin ca. 1-2 Minuten al dente garen.

Spaghetti samt Soße auf Tellern anrichten und mit Parmesan und Basilikum garnieren.

Steffen Henssler am 05. März 2022