

## Nudeln mit Tomaten-Soße

1 rote Chilischote	2 Knoblauchzehen	1 Dose stückige Tomaten
80 g Erbsen (gefroren)	Parmesan am Stück	Schafskäse am Stück
Olivenöl	Pfeffer, Salz	frischer Basilikum
Nudeln nach Wahl		

Die Chilischote der Länge nach halbieren. Wer es nicht so scharf mag, entfernt die weißen Kerne es bleibt trotzdem schön pikant! Die Chilischote und die Knoblauchzehen kleinschneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.

Ein paar Basilikumblätter mit Stiel abschneiden. Die Stiele kleinschneiden und mit in die Pfanne geben.

Währenddessen die Nudeln mit sprudelndem Salzwasser aufsetzen und al dente kochen.

Die Tomaten mit den Händen zerdrücken und in die Pfanne geben. Die Dose mit etwas Wasser ausspülen; dieses ebenfalls in die Pfanne gießen.

Anschließend die Erbsen zur Soße in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße etwas köcheln lassen.

Wenn die Nudeln fertig sind, mit der Soße anrichten und mit frischem geriebenen Parmesan und Schafskäse sowie einem Schuss Olivenöl garnieren. Die restlichen Basilikumblätter dazugeben, noch einmal pfeffern.

Jamie Oliver am 31. März 2023