KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Spaghetti del Dimonis

Zubereitungsdauer: 35 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Portionen

2 P.

Zutaten

500 g Spaghetti
Olivenöl
1 St. Zwiebel
1 St. Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 Prise frisches Basilikum
1 Prise Salz und Pfeffer
FOC scharfe BIO Olivenölwürze
50 g Parmesan

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser kochen, die Zwiebel fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten, den gepressten Knoblauch hinzufügen und 2 EL Tomatenmark mit anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas köcheln lassen,
die Spaghetti und etwas von dem abgeschütteten Nudelwasser hinzugeben, umrühren und (je nach Geschmack) mit der scharfen Olivenölwürze beträufeln, mit etwas Parmesan und frischem Basilikum servieren