KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Spaghetti mit getrockneten Tomaten

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

Portionen

Zutaten für 2 Personen.

Zutaten

150 g Spaghetti
50 g getrocknete Tomaten
1 St. Zwiebel
2 St. Knoblauchzehen
3 St. Lorbeerblätter
Olivenöl virgen extra
Feine Salzflöckchen natural

Zubereitung

Das Wasser für die Spaghetti erhitzen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Eine mittelgroße Pfanne erhitzen, 4-5 EL Olivenöl hineingeben. Die Zwiebel bei mittlerer Hitze anschwitzen, Knoblauchzehen pellen, mit dem Handballen zerdrücken und zusammen mit den Lorbeerblättern zu den Zwiebeln geben.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in einer kleinen Schüssel mit lauwarmem Wasser einige Minuten einweichen. Dieses Wasser aufbewahren.

Wenn die Zwiebeln gar sind, die Tomaten klein schneiden und dazugeben. Alles zusammen etwa 3-4 Minuten lang anschwitzen, mit dem Wasser der eingeweichten Tomaten aufgießen, durchkochen und etwas reduzieren lassen. Die garen Spaghetti abschrecken, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben, kurz durchschwenken, auf Teller verteilen und mit dem Kräutersalz würzen. Bon profit!