

Rezept für Kochbuch „75 Jahre Gartenbauschule“

Spaghettini mit frischen Datterini Tomaten und Basilikum – das köstliche, leichte Sommergericht

Zutaten:

- 800g Datterini Tomaten (GSH), gewaschen und ohne Stiel
- 4-5 Knoblauchzehen gross, Menge variabel
- 2-3 Schalotten, nach Belieben
- 1 Bund Basilikum (GSH)
- 1 Bund glattblättrige Petersilie (GSH)
- Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer

- Grosse Parmesanflocken

- Kochendes Wasser, gesalzen
- 1 Paket Spaghettini (500- 750g / je nach Appetit)

Zubereitung – dauert max. 6-10 Minuten

Schalotten und Knoblauchzehen in „Ringe“ schneiden. Olivenöl in eine hohe Bratpfanne oder normale Pfanne geben und erhitzen. Ganze Tomaten begeben (wer will, kann sie auch halbieren, aber dann ziehen sie sehr viel Wasser. Allenfalls nur anstechen) und dämpfen, ca. 2-3 Min. > dann Schalotten und Knoblauch begeben > gut durchschütteln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, nach Belieben und kurz vor dem Anrichten Basilikum und Schnittlauch begeben und nur noch ziehen lassen.

Spaghettini in viel kochendem, gesalzenem Wasser al dente kochen. Teller vorwärmen. Spaghettini anrichten und Tomaten darüber verteilen. Nach Belieben Parmesanflocken darüber streuen.

Diese Pasta eignet sich hervorragend als Hauptgericht. Frisches Kernenbrot und einen bunten Salat dazu servieren.

Eignet sich auch bestens als warme Vorspeise – in dem Fall nur die Hälfte der Teigwaren kochen, aber immer noch mind. 500- 600g Datterini Tomaten verwenden.

Verena Wagner, Hilterfingen

