



Italienische Pasta mit frischen Kirschtomaten

🕒 25–30 Min ❤️ ❤️ ❤️

Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

250 g	Spaghetti oder andere Pasta nach Wahl
250 g	FrISChe Kirschtomaten
4 EL	Olivenöl
1 EL	🍷 Little Italy
2 EL	Geriebener Parmesan (optional)
	FrISChe Basilikumblätter (für die Garnitur)
	Salz & Pfeffer (nach Geschmack)

- Pasta kochen:**
Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.
Anschließend abgießen, dabei eine kleine Tasse Nudelwasser auffangen, und die Pasta beiseitestellen.
- Kirschtomaten vorbereiten:**
Die Kirschtomaten halbieren.
- Soße zubereiten:**
Das Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen.
Die halbierten Kirschtomaten und 1 EL der Kotányi Italienischen Gewürzmischung hinzufügen. Alles für ca. 5–7 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind und eine leichte Soße entsteht.
- Pasta und Soße kombinieren:**
Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Falls die Soße zu dick ist, etwas vom aufgefangenen Nudelwasser hinzufügen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Anrichten:**
Die Pasta auf zwei Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.

