# Italienische Pasta mit frischen Kirschtomaten



25–30 Min

## 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) |

## Zubereitung

1. 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.
2. Kirschtomaten vorbereiten:
   Die Kirschtomaten halbieren.
3. 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.
4. 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.
5. Anrichten:
   Die Pasta auf zwei Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.