



# Italienische Pasta mit frischen Kirschtomaten

🕒 25–30 Min   

## Zubereitung

### Zutaten 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.

