



Spaghetti mit Tomate Basilikum

🕒 10–20 Min   

Zubereitung

- 1 Salzwasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen. Spaghetti in das kochende Wasser geben und al dente kochen.
- 2 Pasta abseihen und einen Teil des Nudelwasser auffangen. Olivenöl und die Tomate Basilikum Gewürzmischung mit ein paar Esslöffeln des Nudelwassers in einem kleineren Topf kurz aufkochen.
- 3 Die Spaghetti gemeinsam mit der Hälfte des Parmesans durch die Sauce schwenken.
- 4 Abschließend die Nudeln in zwei tiefen Tellern anrichten und mit dem geriebenem Parmesan sowie frischen Basilikumblättern garnieren.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Spaghetti oder jede andere Pasta
2 EL	Olivenöl
4 Zweige	Frischen Basilikum
2 EL	Parmesan
1 EL	♦ Meersalz jodiert grob
2 EL	♦ PASTA Tomate Basilikum Gewürzzubereitung

