

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