



# 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 |

