Spaghetti mit getrockneten Tomaten

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 573 kcal

Zutaten

1 Stück(e) Knoblauchzehe

250 g getrocknete Tomaten (eingelegt)

1 Pack Spaghetti (500g)

1 Stück(e) rote Zwiebel

5 Esslöffel Olivenöl

Etwas FUCHS Chili Meersalz

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe sowie die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Zwiebeln mit 5 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne glasig dünsten, den Knoblauch dazu geben und kurz mitdünsten.

3. In der Zwischenzeit die Spaghetti in leichtem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Die getrockneten Tomaten aus dem Glas nehmen, abtropfen lassen und zu der gedünsteten Zwiebel-Knoblauch-Mischung in die Pfanne geben.

4. Die gekochten Spaghetti mit Chili Gewürzsalz würzen, ebenfalls kurz mit in die Pfanne geben und alles zusammen durchschwenken.

5. Die fertigen Spaghetti auf einem Teller anrichten, mit frischem Basilikum und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren und sofort servieren.