

leicht verändert von <https://www.instagram.com/katichange>

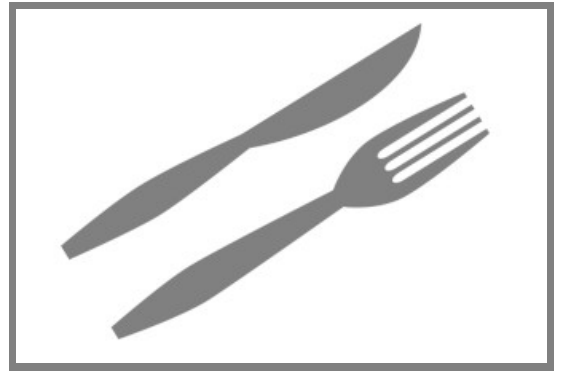
Tomatenspaghetti mit Knoblauch

2 Portionen

Zutaten

200 g Spaghetti, 30 (jede Menge) Knoblauchzehen, 30 Dattel- oder Kirschtomaten,

4 EL Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 100 g Parmesan



Zubereitung

1. Knoblauchzehen häuten, große Tomanten ggf. halbieren
2. Tomaten und Knoblauch im Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten
3. Salz und Spaghetti zugeben,
4. soviel Wasser auffüllen, dass die Spaghetti gerade so bedeckt sind
5. verdunstetes Wasser durch vorsichtige Wasserzugabe ersetzen (insgesamt ca. 400 ml)
6. solange köcheln bis die Spaghetti al dente sind.
7. die Knoblauchzehen können drin bleiben, sie sind jetzt teigig und haben ihr Aroma an die Soße abgegeben, man kann sie zerdrücken und mit den Nudeln vermischen
8. den Parmesan am Platz darüber streuen

Zeitbedarf