

Spaghetti mit getrockneten Tomaten

Alle Zutaten kommen aus dem Vorrat: Eine Super-Pasta ohne großen Aufwand.

Zutaten

400 g Spaghetti

Salz

3-4 Knoblauchzehen

8 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt

1-2 TL Korianderkörner

2 getrocknete Chilischoten

6 EL Olivenöl

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer

Zubereitung

Die Spaghetti in 5 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Inzwischen den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Korianderkörner und die Chilischoten im Mörser grob zerstoßen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Tomaten, Koriander und Chilischoten darin ca. 3 Min. andünsten.

Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, nur kurz abtropfen lassen, in die Pfanne geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreut servieren.