

SPAGHETTI ALLA CALABRESE

Zutaten:

350 g Spaghetti (Nr. 3 oder fedelini)
2 Knoblauchzehen
2 kleine Peperoncini oder 1 große frische
Olivenöl
300 g Cherrytomaten
Salz
Petersilie

Zubereitung:

Knoblauch und Peperoncino fein hacken und in eine Pfanne geben; mit kaltem Olivenöl langsam goldbraun anbraten (es darf nicht verbrennen - sonst gibt es einen bitteren Geschmack). Die Cherrytomaten in Stücke geschnitten dazu geben und 10 - 15 Min. köcheln lassen. Sollte die Soße zu dick sein, mit ein etwas Nudelwasser verdünnen, bis sich eine schön glänzende cremige Soße bildet.

Mit Salz abschmecken und die al dente gekochten Spaghetti in die Pfanne geben und nochmals 1-2 Min. mit der Soße weiter kochen damit sich eine harmonische Bindung ergibt.