

Gut & günstig: Frühlingspasta mit Cherrytomaten, Mozzarella & Basilikum



Diese Woche haben wir wieder ein «Gut & günstig»-Rezept für Euch auf Lager. Dieses frühlingshafte Pastagericht kostet nämlich weniger als 3 Franken pro Person!

Endlich: Je weiter Richtung Sommer wir uns bewegen, desto mehr frische Kräuter und Gemüsesorten stehen uns wieder zur Verfügung – für die mediterrane Küche unverzichtbar. Diese Frühlingspasta besticht durch ihre Einfachheit, denn gerade diese macht das Gericht so unglaublich lecker! Es schmeckt ganz simpel nach süssen Cherrytomaten, frischem Basilikum und gutem Olivenöl. Diese Mischung ergibt für mich den typischen Geschmack des Sommers, und ich fühle mich beim Essen, als würde ich in einem kleinen Restaurant an der Adria sitzen.

Buon appetito!

Bemerkung: Diese Mengenangaben sind Richtwerte, die nach eigenem Gusto angepasst werden können. Wir kochen die Pasta jeweils Handgelenk mal Pi.

- 700 g Spaghetti
- 500 g Cherrytomaten, halbiert
- 200 g Mozzarella, in nicht zu kleine Stücke geschnitten
- ¼ Bund frischer Basilikum, in grobe Streifen geschnitten
- Circa ½ dl Olivenöl
- 1 grössere Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch in einer Bratpfanne im Olivenöl dünsten, bis die Zwiebel glasig ist.
2. Gleichzeitig Pasta im Salzwasser al dente kochen.
3. Cherrytomaten und etwa ein Viertel des Basilikums ebenfalls in die Bratpfanne geben, salzen und pfeffern und einige Minuten auf mittlerer Stufe köcheln/braten lassen.
4. Mozzarella ganz kurz in der Pfanne wenden, die gekochten Spaghetti mit dem Rest des Basilikums in die Pfanne geben und gut vermischen.
5. Anrichten und geniessen.

Zubereitungsdauer circa 25 Minuten

Unter diesem Link findet Ihr weitere leckere

[Pastarezepte](#) > .

Wein-Tipp

<link de shop wein baccio-chianti-docg-riserva-75-051391.html>

Baccio Chianti DOCG Riserva

Italien, Toskana