



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Spaghetti Primavera

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

Buongustaio Zutaten:

- 400 g Spaghetti Martelli
- 1 Mozzarella (250 g)
- 200 g Datterini Tomaten
- Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Gewürzmischung Aromi per bruschette



Sonstige Zutaten:

- Basilikum

ZUBEREITUNG:

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Datterini Tomaten vierteln, Mozzarella in kleine Stücke schneiden, Basilikum hacken.

Aromi per Bruschette und Knoblauchscheiben mit reichlich Olivenöl in einer tiefen Pfanne anschwitzen. Datterini ganz kurz mitanschwitzen und etwas Nudelwasser in die Pfanne geben.

Spaghetti abgießen und zu den Tomaten in die Pfanne geben. Mozzarella und Basilikum dazugeben und kurz vermengen. Sofort servieren.

Buon appetito wünscht Buongustaio!

Tipp: Wer möchte kann der Pasta etwas mehr „Umami“ verleihen, indem man zu Beginn eine kleine in Öl eingelegte Sardelle mit dem Knoblauch und der Gewürzmischung mitanschwitzt. Diese löst sich zur Gänze auf und verleiht dem Gericht mehr Tiefe, ohne dabei nach Fisch zu schmecken. Alternativ sorgt auch ein kleiner Schuss „Colatura di Alici di Cetara“ für mehr Würze.