

Rosmarin-Spaghetti



Zutaten (4 Personen):

- 400 g Spaghetti
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Anweisung garen.

Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. In einer Pfanne (gut geeignet ist auch ein Guß-Wok) das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anbraten.

Geschälte Tomaten würfeln und (ohne die Flüssigkeit) zu Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben. Etwas einkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Rosmarin-Nadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Ganz kurz vor Ende der Garzeit der Nudeln zusammen mit dem geriebenen Käse und etwas vom Nudelwasser zu den Tomaten geben.

Die tropfnassen Nudeln mit den Tomaten vermischen und sofort servieren.

Quelle:

Selbst ausgedacht.