

Spaghetti mit Getrockneten Tomaten

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Spaghetti
150	Gramm	Tomate(n), getrocknete
2	Essl.	Olivenöl
150	ml	Rotwein, oder Gemüsebrühe
1		Zehe/n Knoblauch
	Wenig	Zitronenschale, abgeriebene
2	Essl.	Mandel(n), gemahlen
1	Prise	Zucker
		Salz
50	Gramm	Parmesan, frisch gehobelt
		Pfeffer
1	Bund	Basilikum

Anleitung:

Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Tomaten grob hacken. Knoblauch hacken, in heißem Öl anschwitzen, Tomaten untermengen, mit Rotwein oder Brühe ablöschen. 2- 3 min einköcheln. Mandeln und Zitronenschale zugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti unter die Soße mischen, auf Schüsseln verteilen. Mit Parmesan und Basilikum anrichten.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 690 kcal