

Tomaten-Basilikum-Pasta



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	20 Dekagramm
Nudeln / Pasta	25 Dekagramm
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	3 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
iglo Italienische Kräuter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebeln sowie Knoblauch fein hacken und mit etwas Olivenöl, den italienischen Kräutern und nach Geschmack mit etwas Chilli vermischen. Im Anschluss kurz ziehen lassen.

Nudeln bissfest kochen.

Das Zwiebelgemisch in eine große Pfanne geben und anbraten, dann die in die Hälfte geteilten Cocktailtomaten zugeben und kurz mitbraten.

Schlussendlich die Nudeln einrühren und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und nach Geschmack frische Basilikumblätter unterheben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1670-Tomaten-Basilikum-Pasta.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at