



## TOMATEN-KNOBLAUCH-PASTA

Wenn du sowohl Knoblauch als auch Pasta magst, ist diese Tomaten-Knoblauch-Pasta genau das richtige für dich :)&nbsp;Die Chilis geben dem Gericht noch einen geschmacklichen Kick :)

### ZUTATEN

- 50 g Parmesan, in Stücken
- 1 rote getrocknete Chili (z.B. Birds-Eye-Chili)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel, halbiert
- 30 g Öl
- 1 Bund Basilikum, ohne Stiele
- 450 g Wasser
- 400 g Cherry-Tomaten, halbiert
- 20 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 340 g Spaghetti

### ZUBEREITUNG

1. Den Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, anschließend umfüllen.
2. Die Chili, den Knoblauch und die Zwiebel in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Das Öl hinzugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
4. Basilikum, Wasser, Cherry-Tomaten, Tomatenmark und Salz zugeben und 5 Min./100°C/Stufe 1 kochen.
5. Zum Schluss die Spaghetti durch die Deckelöffnung zugeben und ohne Messbecher mit der auf der Nudelverpackung angegebene Zeit bei 100°C/Linkslauf/Stufe 1 al dente kochen.
6. In eine Schüssel umfüllen, abschmecken, auf Schüssel verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](https://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](https://selfmademan84.de)

Sebastian Wenner - Pampered Chef Berater - Westhellweg 128 - 58239 Schwerte