

Nudeln Rezepte

Salbeispaghetti

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salbei, Spaghetti, Teigware, Tomate, Vegetarisch

500 g	Reife, aromatische Tomaten	4	Essl. Olivenöl; (2)
250 g	Vollkornspaghetti	2	Essl. Junge Salbeiblättchen ohne
100 g	Junge Sommerzwiebeln		- Stiele
4	Knoblauchzehen	1	Teel. Gekörnte Gemüsebrühe
3	Essl. Olivenöl; (1)	100 g	Emmentaler; frisch gerieben
2	Essl. Wasser		Meersalz

Die Tomaten halbieren. Das Tomateninnere herausschneiden und anderweitig verwenden. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Spaghetti kochen.

Inzwischen die Zwiebeln fein würfeln. Etwas Zwiebelrohr zum Garnieren beiseite legen. Den Knoblauch fein hacken. Beides in Olivenöl (1) und Wasser glasig dünsten. Dann den Salbei dazugeben und kurz mitschmoren. Die Tomaten und die gekörnte Brühe zufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 3 Minuten garen.

Dann den Topf von der Kochstelle nehmen und Öl (2) unterrühren.

Die Nudeln in die Schüssel füllen. Die Salbei-Tomaten-Mischung unterheben und mit Salz abschmecken. Den Käse drüberstreuen. Das Zwiebelrohr in feine Röllchen schneiden und die Nudeln damit garnieren.