



Dinkel-Spaghetti alla Napoletana

Steps: 9

Difficulty Grad: Easy

Ingredients

4 Portions

400 g	Dinkel spaghetti	250 g	gehackte Tomaten (Dose)
2 Zehen	Knoblauch	1 Bund	frischer Basilikum
	Olivenöl	80 g	Pecorino
etwas	Zucker,		Salz, Pfeffer

Instructions

Zubereitung

1. Knoblauch fein hacken und bei niedriger Hitze in einem Schuss Olivenöl anschwitzen.
2. Die Stiele und einige Blätter des Basilikum mit ins Öl geben und anschwitzen.
3. Dann die Tomaten darauf geben und etwas einkochen.
4. Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen.
5. Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken. Basilikum-Stiele aus der Sauce entfernen.
6. Restliches Basilikum hacken.
7. Nudeln aus dem Wasser etwas abtropfen und direkt in die Sauce geben.
8. Frisches, gehacktes Basilikum darüber geben und vermischen.
9. Auf einem tiefen Teller anrichten. Hartkäse frisch darüber reiben.