

Spaghetti mit Sahnesauce und Kirschtomaten



Zutaten für drei Personen:

180 g Spaghetti
4-6 Frühlingszwiebeln (oder entsprechende Menge Zwiebelwürfel)
1/3 einer roten Paprika (geschält)
eine Ecke Butter
150 ml Sahne
1 TL Gemüsebrühpulver
6-9 Kirschtomaten
9 schwarze Oliven
2-3 Scheiben Prosciutto (optional)
Parmesan am Stück

1. Spaghetti nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser garen. Garprobe machen.

2. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika schälen und würfeln. Beides in Butter sanft anbraten.

3. Sahne mit Gemüsebrühpulver würzen und zugießen. Kirschtomaten und Oliven zugeben, optional auch noch Schinkenstreifen, mit geriebenem Parmesan würzen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Eventuell noch mit etwas Nudelwasser verdünnen.

4. Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, Spaghetti abgießen und mit der Sauce vermengen.

Hinweise:

Die Dosierung des Gemüsebrühpulvers bemisst sich auch nach dem Salzgehalt, eher zunächst etwas weniger nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.06.2023