

## Spaghetti mit frischen Tomaten

### Zutaten für 3 Portionen

- 300 g Spaghetti
- 300 g Mini-Tomaten
- 80 g geriebener Parmesan
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Basilikum (eine Hand voll)
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 15 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 25 Minuten

### Spaghetti mit frischen Tomaten selber machen - so geht's:

1. Koche die Spaghetti nach Packungsbeilage al dente.
2. Wasche und halbiere die Tomaten. Schneide das Basilikum klein.
3. Schäle den Knoblauch und die Zwiebeln. Schneide beides in kleine Würfel.
4. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und dünste die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin an. Gib die Tomaten dazu und brate sie mit an. Würze sie kräftig mit Salz und Pfeffer.
5. Gieße die Spaghetti ab und gib sie mit in die Pfanne. Rühre alles gut um. Schalte den Herd ab und streue den Parmesan und das Basilikum darüber.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

