

Spaghetti-Sauce mit Tomaten, Parmesan, Pinien, Knoblauch und Basilikum

700 g Cherrytomaten

Tomaten halbieren bzw. vierteln (je nach Grösse) und kräftig salzen und pfeffern.

150 g Parmesan gerieben

2 Knoblauch gepresst

100 g Pinienkerne geröstet

1 Bund Basilikum in Streifen

6-8 EL Olivenöl

Zutaten in dieser Reihenfolge über die Tomaten geben.

Nicht vermischen!

Das Ganze mindestens 5 Stunden (kann auch doppelt so lang sein) zugedeckt ziehen lassen.

500 g Spaghetti kochen und heiss unter die Sauce heben.
Sofort servieren.

steiertisch