

## Andrea Safidine Ruck-Zuck Spaghetti

Montag, 24. Juli 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Schnelle Küche, Pasta, Vegetarisch

### Zutaten:

1	kleiner Radicchio
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
500 g	Tomaten
etwas	Salz
500 g	Spaghetti
80 ml	Olivenöl
150 g	Parmesan
1 Bund	Basilikum
etwas	Pfeffer

### Zubereitung:

1. Radicchio putzen, waschen, die Salatblätter trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.
2. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Stücke schneiden, kleine Tomaten nur halbieren.
4. Reichlich gut gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Spaghetti darin nach Packungsanleitung bissfest kochen.
5. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Radicchio, Zwiebeln und Knoblauch darin braten.
6. In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.
7. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden oder zerzupfen, dabei 4-5 Blätter für die Garnitur übriglassen.
8. In eine große Schüssel das restliche Olivenöl geben. Tomaten, Käse, Basilikumstreifen und die Radicchio-Mischung darin vermengen.
9. Die bissfesten Spaghetti abgießen und noch heiß sofort in die Schüssel geben.
10. Nun alles locker vermengen und einen Moment zugedeckt ruhen lassen.
11. Zum Servieren die restlichen Basilikumblätter über die Spaghetti streuen und die Pasta lauwarm servieren.

Pro Portion: 780 kcal/ 3270 kJ  
92 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 32 g Fett

