

Kochen**Stefanie Ackermann****Montag, 19.06.2023****Pasta mit körnigem Frischkäse und Tomaten****Für 2 Personen****Zutaten**

160-200 g Spaghetti oder andere Pasta

1 mittelgroße Zwiebel

1 große Knoblauchzehe

3 Tomaten

1 Handvoll frische Basilikumblätter

2 EL Olivenöl (nativ extra)

1 EL Tomatenmark

300 g körniger Frischkäse

50 g Kalamata-Oliven (ohne Stein)

1 TL Oregano (getrocknet oder frisch)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

optional: Chiliflocken

Zubereitung

1. Pasta in Salzwasser al dente kochen.

2. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Tomaten halbieren, Strunk herausschneiden und in Würfel schneiden. Basilikumblätter waschen, trockenschütteln und grob hacken.

3. Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Tomatenmark, körniger Frischkäse, Oliven, Oregano, ca. 2/3 der Tomatenstücke und 2 EL heißes Nudelwasser hinzugeben und vermischen.

4. Pfanne vom Herd nehmen und Sauce mit Salz, Pfeffer und optional Chiliflocken abschmecken.

5. Fertige Pasta abschütten und mit der Sauce vermischen. Restliche Tomatenstücke und Basilikum kurz vor dem Servieren darüber geben.