

Spaghetti in Bresso-Sauce

Zubereitung

Ofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** aufheizen.

Spaghetti in die Ofenhexe geben. Zwiebelwürfel darüber verteilen und Knoblauch dazu pressen.

Mit Pastagewürz (Menge nach Wunsch) bestreuen, etwas Olivenöl und die Cherrytomaten darüber geben.

Beide Portionen Bresso auf die Nudeln setzen und mit so viel warmen Wasser angießen, bis die Nudeln komplett bedeckt sind.

In den **heißen** Ofen auf die unterste Schiene auf dem Rost einschieben und **mind. 45 Minuten** garen.

Aus dem Ofen nehmen, auf das Kuchengitter stellen und den Bresso gut mit den Spaghetti vermischen.

Mit Basilikumblättern garniert servieren.

→ zu dieser Variante passen auch sehr gut in Streifen geschnittene und angebratene Hähnchenbrustfilets

→ eine zweite Variante wäre, anstatt des Bresso Tomate Chili den mit Lachs zu nehmen und zum Schluss Stremellachs über die Pasta zu geben

Inspiriert hat mich hierzu Stefano Zarella auf Insta



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- Pastagewürz
- Cherrytomaten
- 1 Bresso Kräuter
- 1 Bresso Tomate Chili

Olivenöl
Wasser, warm

frische Basilikumblätter