

Spaghetti mit cremiger Kräuter-Chili-Soße

Für 2 Portionen:

250 g Pasta	Salz	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie	1 rote Chilischote	1 - 2 EL Tomatenmark
150 ml Sahne	30 g Parmesan	

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung fast al dente garen.

Währenddessen den Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und die Nadeln fein hacken.

Petersilie und Basilikum ebenfalls fein hacken und mit dem Rosmarin vermengen. Chili mit Kernen in feine Ringe schneiden.

Die vorbereiteten Kräuter und das Tomatenmark zum Knoblauch in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und bei niedriger Hitze etwa 3 Minuten anrösten. Anschließend Chili hinzufügen und 1 Minute mitrösten. Alles mit 2 bis 3 Kellen Nudelkochwasser ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti abgießen.

Sobald das Nudelkochwasser eingedickt ist, die Sahne dazugießen und die Spaghetti unterheben. Unter ständigem Rühren die Nudeln bei hoher Hitze in der Kräuter-Chili-Sauce al dente garen.

Steffen Henssler am 06. Dezember 2024