

# Spaghetti con salvia, pomodoro, aglio e olio (mit Salbei, Tomaten, Knoblauch und Öl)

(Für 4 Personen als Hauptspeise)



## Zutaten:

600 g Spaghetti  
100 ml gutes Olivenöl  
8-10 frische Salbeiblätter  
3-4 Knoblauchzehen  
500 g Cherrytomaten vom Zweig  
100 ml Wasser  
1 TL Meersalz  
Schwarzer Pfeffer  
100-150 g geriebener Parmesan

## Zubereitung:

Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Zur Seite stellen. Das Olivenöl in einer grossen Pfanne kurz erhitzen und den in Streifen geschnittenen Salbei, den geschälten und sehr fein gehackten Knoblauch darin andünsten, Hitze zurückstellen. Tomatenhälften, Meersalz und Pfeffer, sowie Wasser dazugeben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti im kochenden, gesalzenen Wasser al dente kochen. Die Spaghetti abtropfen lassen und direkt zur Sauce geben. Alles miteinander gut mischen. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und mit einem Salbeiblatt garnieren.



Dieses Rezept stammt von Familie Schneider.

Weitere gesunde Rezepte finden Sie auf [www.avogel.ch](http://www.avogel.ch)

