



Schnelle, scharfe Single-Spaghetti

- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, appetitlich, bunt, Fleischvermindert, preiswert, doch so lecker

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 g magerer Speck in Streifen
- 4 El Olivenöl
- 4 El Tomatenmark
- 2 mittegroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 rote Chilischote, entkernt, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 300 g Kirschtomaten, halbiert
- 50 g schwarze Oliven, halbiert
- 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
- 1 Handvoll Basilikumblätter in Streifen geschnitten
- Geriebener Parmesan
- Salz, etwas Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Schritt2

Die Speckstreifen in 2 El heißem Olivenöl kross ausbraten, zunächst aus der Pfanne nehmen. In dem Speckfett die Zwiebeln, Knoblauch, Chili 1-2 min. anschwitzen, das Tomatenmark zufügen, etwas mit angehen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, ca. 4-5 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Die Oliven, Kirschtomaten unter heben, die abgegossenen Spaghetti unter mischen.

Schritt4

Mit 200 ml Nudelwasser verlängern, nachschmecken und mit den Speck-und Basilikumstreifen bestreut und Parmesan servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bunt, Hauptgericht, nudelgerichte, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-scharfe-single-spaghetti/>