

Spaghetti in scharfer Tomaten-Soße und Parmaschinken

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti 1 weiße Zwiebel 1 Peperoni
20 Kirschtomaten 4 Scheiben Parmaschinken 1/2 Bund Oregano
Parmesan

Zunächst die Spaghetti kochen. Tomaten, Peperoni und Zwiebeln schneiden, in der Pfanne in Olivenöl anbraten und bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten einschmoren lassen.

Die Nudeln abgießen und in den gleichen Topf Olivenöl geben. Kleingeschnittenen Parmaschinken darin kräftig anbraten und dann die Nudeln wieder hinzugeben.

Die Tomaten-Zwiebel- Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen, kleingeschnittener Oregano dazu und mit einer Gabel leicht eindrücken.

Auf die Pasta nun die scharfe Tomatensauce geben, noch mal salzen und zum Abschluss Parmesan drüber geben.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020