

Spaghetti alla Trapanese
Spaghetti nach Art von Trapani
(Provinz Trapani)

Primi piatti / Vorspeise



Zutaten für 4 Personen

400 gr Spaghetti, Salz, 1 kg reife Tomaten, enthäutet, fein würfeln, 2. Knoblauchzehen, in kleine Stücke geschnitten, 1 kleiner Bund Basilikum, grob gehackt, Sizilianischer Schafskäse, zerbröckelt, Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und abgießen.
Die Tomaten zusammen mit Knoblauch, Basilikum, Schafskäse und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Spaghetti servieren.