

Spaghetti mit Schinken, Knoblauch und Peperoncino Harry Potter würde staunen!

La Mise en Place:

10 Cherrytomätchen, Olivenöl, 4 Tranchen gekochter Schinken, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 1 Bund Basilikum, 200 g Spaghetti, Olivenöl, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Die Cherrytomätchen halbieren, auf ein ausgelegtes Blech setzen und mit wenig Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben.

Schinken, Knoblauch und Peperoncino zusammen fein schneiden. Basilikum zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und Schinken, Knoblauch und Peperoncino darin knusprig braten.

Das Backen:

Die Cherrytomätchen bei 170° 25 Minuten backen.

Die Vollendung:

Spaghetti, Tomätchen, Basilikum und Pfeffer zugeben.

Gut mischen – schon ist ohne Hexerei ein leichtes, aromatisches Essen hinzagezaubert!

