Spaghetti mit Bresaola, Tomaten und Peperoncino
Lauter edle Feinschmeckereien!

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 2 Tomaten, 6 Tranchen Bresaola, 1 Bund Basilikum, 180 g Spaghetti, Sesamöl, 2 EL Sojasosse

Die Vorbereitung:

Peperoncino und Tomaten in Würfelchen und Bresaola in Streifchen schneiden. Basilikum grob zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.
In der Bratpfanne Sesamöl erhitzen und Peperoncino, Tomaten und Bresaola darin braten, dabei die Tomate leicht zermusen.

Die Vollendung:

Sojasosse und die Pasta beifügen, gut mischen und mit Basilikum bestreuen – ab jetzt hat Sojasosse auch in der Italo-Küche ihren festen Platz!