

Spiralen Calabrese

Die Zutaten

- 500g BSCHÜSSIG Spiralen
- 1 halbe Schale (oder nach Bedarf) Cherry- oder «Dattelcherry» Tomaten
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Kugel (150g) Mozzarella oder 1 Packung Mozzarelline
- Olivenöl, Salz & Pfeffer
- Frischer Basilikum



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Beilagen

Die Tomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln und die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Tomatenstücke und den Knoblauch begeben und ca. 10min. schmelzen (auf mittlerer Hitze) mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Bedarf ein paar EL Flüssigkeit (Bouillon, Wasser oder Wein) hinzugeben. Anschliessend den Mozzarella in dünne Scheiben oder die Mozzarelline dritteln und zusammen mit den warmen abgetropften Spiralen und den Tomaten vermischen und kurz erhitzen um den Käse anzuschmelzen.

Vor dem Servieren mit Basilikumblättern und grob gemahlenem Pfeffer aus der Mühle garnieren und anrichten.

Als Geschmacksverstärker kannst Du auch noch eine dünne Spur feines Olivenöl darüber träufeln.

En Guete