

## Spaghetti mit Tomate-Basilikum

Zubereitung: 15 Minuten

Fertig in 25 Minuten

**Zutaten** für 6 Portionen

1 EL Olivenöl

2 - 4 Knoblauchzehen

1 kg Kirschtomaten

1 l Gemüsebrühe

500 g Spaghetti, 1x durchgebrochen

1 Bund Basilikum (20 g)

Je ½ TL Salz und Pfeffer

**Komfort-Universaltopf** mit Öl bei 2/3 Einstellung ca. 1 - 3 Minuten aufheizen und durchgepresste Knoblauchzehen wenige Sekunden darin anbraten. Tomaten sowie Brühe zufügen und bei hoher Einstellung aufkochen. Spaghetti zufügen. Mit reduzierter Einstellung ca. 10 Minuten garen, bis Spaghetti gar sind und Tomaten aufplatzen.

Gelegentlich umrühren. Nicht aufgeplatzte Tomaten ggf. mit der **Kochzange** zerdrücken.

In der Zwischenzeit Basilikum klein schneiden und zugeben. Pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten mit der **großen Servierschüssel** servieren und nach Belieben frisch geriebenen Parmesan in der **kleinen Servierschüssel** dazu reichen.

### Variationstipps:

- Das Gericht zusätzlich mit einem guten Olivenöl nach Belieben verfeinern und mit geriebenem Parmesan servieren.
- Mit gehackten Pinienkernen oder Walnüssen bestreuen.
- Zum fertigen Gerichte geraspelte Zucchinistückchen zufügen oder frischen Babyspinat unterrühren.

