Sommerliche Spaghetti alla Caprese

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Strauchtomaten	500 g
Mozzarella	250 g
Spaghetti	500 g
Butter	3 EL
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Balsamicoessig, hell	4 EL
Basilikum, frisch	60 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne

1. In einem großen Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken. Tomaten waschen und klein schneiden. Mozzarella abgießen und in ca. 2–3 cm kleine Stücke zupfen.

2. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 5–6 Min. al dente garen. Derweil 3 EL Butter und 3 EL Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Knoblauch darin ca. 1 Min. anschwitzen. Tomaten zugeben, mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer würzen und zusammen ca. 1–2 Min. andünsten. Sauce mit 3–4 EL Balsamicoessig ablöschen.

3. Vor dem Abgießen der Spaghetti ca. 1 Schöpfkelle Kochwasser abschöpfen und in einer kleinen Schüssel beiseitestellen. Spaghetti abgießen, noch tropfnass zur Tomatensauce in die Pfanne geben, gut vermengen und Hitze reduzieren.

4. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Spaghetti in der Pfanne gelegentlich umrühren. Basilikum ebenfalls unter die Spaghetti heben, nach Geschmack etwas vom Kochwasser zugeben und nochmal ca. 1 Min. durchschwenken, bis alles gut vermischt ist.

5. Spaghetti auf Tellern verteilen und mit Mozzarella bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	781 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	29 g