

Tagliatelle napoli



Leckere Pasta

Den Namen dieses Gerichts habe ich den Spaghetti Napoli entnommen, also den Spaghetti nur mit Tomatensauce.

In dieser Weise bereite ich zu. Nur mit gestückelten Tomaten und Tomatensaft aus der Dose.

Allerdings verfeinere ich die Sauce noch etwas, ich gebe Chilischoten für Schärfe hinein.

Lässt man beim Servieren den geriebenen Parmesan weg, hat man sogar ein veganes Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 4 Chilischoten

- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Chilis putzen und quer in Ringe schneiden.

Währenddessen Tomaten in einem kleinen Topf erhitzen. Chilis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta zu den Tomaten geben und alles gut vermischen.

Pastagericht in zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.