# SPAGHETTINI

## mit Tomaten (und Hähnchen)

### ZUTATEN

1 Packung b*Spaghettini
ca. 800 g bunter Tomatenmix
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
15 g b*Pinienkerne
frisch geriebener Parmesan (optional)
Olivenöl
1 Hand frischer Basilikum
Salz und Pfeffer
Hähnchenbrustfilet (optional)

### ... SO GEHT'S

1. *Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.*
2. *Tomaten waschen und kreuzweise einschneiden, dann in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für ca. 10-15 Minuten ohne Öl "schmelzen" lassen.*
3. *In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen.*
4. *Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten geben.*
5. *Den Knoblauch fein reiben oder hacken und ebenfalls zu den Tomaten geben.*
6. *Sobald die Tomaten schön weich sind, 1 Prise Zucker und 1 Schuss Olivenöl hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Hitze reduzieren und eine Hand voll frischen Basilikum hinzugeben.*

7. *(Falls gewünscht die Hähnchenfilets braten.*
8. *Die Spaghettini in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen.*
9. *2 Kellen des Nudelwassers zu den Tomaten geben.*
10. *Die abgegossene Pasta in den Tomaten schwenken oder auf einem Teller drapieren und die Tomaten darüber anrichten.*
11. *(Die gebratenen Hähnchenfilets in Streifen schneiden und auf der Pasta anrichten.)*
12. *Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne (und den Parmesan) über die Pasta geben.*

**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**