



Spaghetti mit Frühlingszwiebeln und Tomaten

Spaghetti mit Frühlingszwiebeln und Tomaten gehören zu den Gerichten, die zeigen, dass es nicht viele Zutaten braucht, um etwas Besonderes auf den Teller zu bringen. Die italienische Küche lebt von der Qualität ihrer Produkte – genau das spiegelt dieses Rezept wider.

Bekannt wurde dieses Gericht durch den Mailänder Sternekoch Aimo und seine Frau Nadia. Dieses Rezept ist ein schönes Beispiel dafür, wie aus wenigen Zutaten etwas richtig Gutes entstehen kann.

Beim langsamen Köcheln werden die Zwiebeln wunderbar weich und entwickeln eine natürliche Süsse, die perfekt mit der Frische der Tomaten harmoniert.

Wenn ihr einfache, authentische italienische Gerichte mögt, solltet ihr diese Spaghetti unbedingt ausprobieren.

Ich bin gespannt, ob sie euch genauso begeistern wie mich und meine Familie.

Zubereitungs- und Kochzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500 g Frühlingszwiebeln

500 g Tomaten – Fleisch- oder Merinda-Tomaten eignen sich hier gut

1 Lorbeerblatt

1 Knoblauchzehe

Peperoncino nach Belieben

200 ml Gemüsebrühe

Petersilie

Basilikum

Olivenöl und Salz nach Bedarf

frisch gemahlener Pfeffer

geriebener Parmesan nach Belieben

350–400 g Spaghetti oder Spaghettoni, je nach Vorliebe

Zubereitung

Bringt zunächst einen grossen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen und die äusseren, unschönen Blätter entfernen. Die Zwiebeln zusammen mit dem Grün in feine Ringe schneiden.

In einer weiten Pfanne grosszügig Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, die geschälte Knoblauchzehe, den fein geschnittenen Peperoncino sowie das Lorbeerblatt dazugeben. Alles einige Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen und anschliessend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Mischung etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen. Währenddessen reduziert sich die Flüssigkeit und die Frühlingszwiebeln werden weich und beinahe cremig.

Sobald das Wasser kocht, die gewaschenen Tomaten für etwa 40 Sekunden hineingeben. Danach die Tomaten herausnehmen und die Spaghetti im selben Wasser kochen. Das Kochwasser ausreichend salzen.

Die überbrühten Tomaten häuten, entkernen und anschliessend in kleine Würfel schneiden. Sobald die Frühlingszwiebeln weich gekocht sind und leicht zerfallen, die Knoblauch entfernen und die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie und das Basilikum unterrühren. Die Tomatenwürfel müssen nicht mehr gekocht werden. Die Kochplatte kann ausgeschaltet werden.

Die Spaghetti al dente kochen, anschliessend direkt zur Sauce geben und alles gut miteinander vermengen. Nach Belieben etwas geriebenen Parmesan hinzufügen und nochmals sorgfältig vermischen.

Die Spaghetti auf Tellern anrichten und sofort servieren.