

Tici Kaspar

SPAGHETTI MIT BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, OLIVEN UND KAPERN

Für 4 Personen benötigst Du:

- 400 g Spaghetti
- 4 EL Olivenöl
- 1 rote Chili, halbiert und entkernt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 12 Kirschtomaten, fein gewürfelt
- 1 Handvoll Taggiasche Oliven
- 2-3 EL kleine Kapern
- 2 Stück Büffelmozzarella
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 Schuss trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- In der Zwischenzeit die Schalotte und den Knoblauch in Olivenöl goldgelb anschwitzen.
- Die Kirschtomaten beimengen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und für einige Minuten köcheln lassen.
- Dann die Oliven, Kapern, Chili und Petersilie dazugeben, alles gut vermischen.
- Die bissfest gekochten Spaghetti unterrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Die Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den in Würfeln geschnittenen Büffelmozzarella auf der Pasta verteilen, mit bestem Olivenöl beträufeln.