



Spaghettini mit frischen Cherrytomaten und Wachteleiern

Schnelle, feine Küche! Spaghettini mit frischen Cherrytomaten, die nur kurz mit etwas Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl angedünstet werden. Eine leichte, frisch schmeckende Tomatensauce die beim Anrichten mit ein paar Zesten der Zitronenschale parfümiert wird. Als Krönchen die gebratenen Wachteleier, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Zutaten (pro Person)

80g feine Spaghettini (Barilla No. 3)
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine Eschalotte
6-7 Cherrytomätchen
4 Wachteleier
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spaghettiwasser (mit Salz) aufsetzen. Sobald das Wasser sprudelt, in einem Pfännchen Olivenöl erhitzen und fein gehackte Schalotte und Knoblauch zugeben.

Spaghettini ins Kochwasser geben. Gleich danach geviertelte Tomätchen ins Olivenöl geben. Ab und zu leicht umrühren. Die Tomätchen dürfen nur leicht und höchstens 5 Minuten lang schmoren.

Nach ca. 5-6 Minuten die al dente gekochten Spaghetti abgiessen und eine kleine Bratpfanne auf die heisse Herdplatte setzen. Wachteleier aufschlagen und langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die kleinen Wachteleier sind nach 3-4 Minuten gar.

Spaghettini auf einem Teller anrichten, Tomatensauce darüber verteilen und mit ein paar Zesten der Zitronenschale bestreuen. Wachteleier darauflegen...



