

Spaghetti in Anchovis-Kapernbutter mit Pecorino



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, für jeden Tag, herzhaft, einfach, schnell gekocht

Zutaten

- Für die Spaghetti:
- 400 g Spaghetti
- 3 -4 große, vollreife Fleischtomaten, in groben Würfeln
- 1 Handvoll frischen Basilikum in groben Streifen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen (Nach eigenem Geschmack)
- 60 g dünn gehobelten Pecorino oder Parmesankäse
- Salz, Pfeffer
- Für die Anchovis - Butter:
- 60 g weiche Butter
- 40 g eingelegte Anchovisfilets
- ½ gehäufter Tl Kapern, fein gehackt
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Blüte der Tomaten heraus schneiden und in kochendem Wasser eine ½ min. brühen.

Schritt3

Sofort kalt abschrecken, schälen und das Innenleben rausschneiden, grob würfeln..

Schritt4

Die durch ein Küchensieb gedrückten Anchovisfilets und Kapern mit der Butter verarbeiten, herzhaft pfeffern.

Schritt5

Die Nudeln „bissfest“ in Salzwasser kochen und auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt6

Der Ansatz.

Schritt7

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und etwas Anchovisbutter glasig, bei mittlerer Hitze, anschwitzen.

Schritt8

Die Tomatenwürfel dazu gebe, salzen, pfeffern und die grob gehackten Basilikumblätter ganz kurz unterschwenken.

Schritt9

Nicht zu lange, „stückig“ halten.

Schritt10

Die gerade abgegossenen Spaghetti, in ausgelassene Kapernbutter geben, durchschwenken. Auf vorgewärmten, tiefen Tellern aufteilen, portionieren.

Schritt11

Die Tomaten - Basilikumaufgabe darüber aufteilen und mit frische gehobelten Käsespänen servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** anchovis, basilikum, spaghetti **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-in-anchovis-kapernbutter-mit-pecorino/>