

Spaghettini auf sommerliche, verführerische Art

Für 3-4 Personen

Sauer macht lustig, Muskatnuss regt zum Küssen an...



1 Essl. Olivenöl in der Pfanne erwärmen



1-2 Frühlingszwiebeln fein schneiden und darin andünsten
mit einem Schuss **Noilly Prat** ablöschen
mit **Schwarzem Pfeffer** aus der Mühle und



Himalaya Salz würzen



1 Schachtel Cherry Tomaten (400g) häuten und vierteln... ab in die Pfanne, mit
2 dl Weisswein ablöschen und kurz köcheln lassen (10.Min.)
Saft von 1-2 Limetten dazu geben (je nach dem, wie sauer es man mag...)



Zitronen-Thymianblättchen



wenig **Rohrzucker**



kurz vor dem Servieren mit **Muskatnuss** würzen und
1 Bund frischer Basilikum in feine Streifen geschnitten unterrühren.

Spaghettini auf einen Teller geben und mit der Verführung darüber servieren...