



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Spaghetti à la casa

Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser mit einem Schuss Öl bissfest kochen. Abseihen. In einer Pfanne den Knoblauch kurz anbraten, den Zucker zugeben und die halbierten Tomaten darin karamellisieren lassen, ev. etwas Nudelwasser zugeben, die Oliven drüberstreuen und warm werden lassen.

Die Spaghetti untermischen. Vom Herd nehmen.

Den grob zerbröselten Feta und die Petersilie drüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gerlinde Happenhofer.

Zutaten

1 gute Handvoll Spaghetti

1 Tasse Kirschtomaten

4-5 EL Oliven

½ Pkg. Feta

Fein gehackten Knoblauch

½ EL Zucker

Petersilie, Gewürze

etwas Bona Pflanzenöl