

# Spaghetti nach Art von Trapani

## Spaghetti alla Trapanese

Spaghetti alla Trapanese sind eine sizilianische Abwandlung der berühmten Pasta, die eine schmackhafte und einfach zuzubereitende Variation darstellt.

### Zutaten (4 Personen):

400g Spaghetti

Salz

1kg reife Tomaten

50g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen

1 kl. Bund Basilikum

Sizilianischer Schafskäse

Pfeffer

### Zubereitung:

Tomaten enthäuten und fein würfeln, Knoblauch in kleine Stücke schneiden, Basilikum und Pinienkerne grob hacken und Schafskäse zerbröckeln. Mit ein wenig Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Spaghetti Nudeln im Salzwasser al dente kochen und mit den anderen Zutaten vermischen.



Spaghetti alla Trapanese