



Spaghetti al Harissa

In Zusammenarbeit mit unserer Partnerin Heidrun Glasmachers von Lemonbliss-Kitchen entstehen interessante Rezepte, die du einfach Zuhause nachmachen kannst.

Da es langsam wieder etwas kühler wird kommt hier das passende Rezept für dich. Für die Spaghetti al Harissa benötigst du unser handgemachtes Harissa. Du kannst natürlich auch ein anderes Harissa nehmen, den Unterschied wirst du aber schmecken. Hier kommt das Rezept (für 4 Personen).

Rezept Fenchel/Birnensalat

250 g Spaghetti
150 g Cherry-Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g passierte Tomaten
1 EL Harissa
1-2 EL Olivenöl Nr. 3
1 TL frische Thymianblätter
1 EL geschnittene Basilikumblätter
1 Prise Salz
Malabar Pfeffer

Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.

Für die Sauce die Zwiebel klein würfeln und im Olivenöl andünsten bis diese glasig sind, erst dann den Knoblauch dazu pressen (den Knoblauch kann man - je nach Geschmack - auch würfeln oder Ganz dazu geben). Die Cherry-Tomaten halbieren, mit zu den Zwiebeln geben und anschließend den Thymian darüber streuen. Die passierten Tomaten sowie das Harissa dazugeben und erhitzen.

Spaghetti abgießen und in der Sauce wenden. Auf Tellern anrichten und mit nach Belieben mit Basilikum bestreuen.

Wer das Ganze etwas cremiger mag gibt etwas flüssige Sahne dazu.

Viel Spaß beim Nachmachen.