

SPAGHETTI MIT CHORIZO-TOMATENSALAT SAUCE

SPAGHETTI MIT CHORIZO-TOMATENSALAT SAUCE

Hier bin ich ehrlich - ich hatte noch Reste vom Chorizo-Tomatensalat übrig, aber wer mag schon Tomatensalat vom Vortag essen? Ich nicht, der ist nicht mehr frisch, die Tomaten sind eher etwas weich (die haben ja die ganze Nacht im Dressing gelegen) und überhaupt - nö! Aber wenn nun mal Salat übrig ist... wegwerfen will ich ihn auch nicht! Und wenn sie eh schon nicht mehr knackig sind kann man die Tomaten auch ein wenig einkochen - und dazu gehört dann einfach eine Pasta. So sind diese Spaghetti mit Chorizo-Tomatensalat Sauce entstanden. Lecker, würzig und trotzdem frisch und sommerlich tomatig. Einfach großartig!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Spaghetti

Salz & Pfeffer

Olivenöl

1 EL Apfelessig

Reste vom Chorizo-Tomatensalat oder z.B. 300-400g verschiedene Tomaten (gelbe, rote

Cocktailtomaten, Kumato Tomaten, Raftomaten, Strauchtomaten, was gerade da ist)

30-40g Chorizo

etwas Oregano oder Basilikum

1 Knoblauchzehe

1 Frühlingszwiebel

1/4 Zwiebel

Optional:

3-4 EL schwarze Oliven ohne Stein

ZUBEREITUNG:

Die Details für den Tomatensalat der hier als Basis dient findet ihr [hier](#). Die Zusammenfassung sieht wie folgt aus: Chorizo und Knoblauch kleinschneiden und anbraten. Die Tomaten verschieden groß würfeln und salzen, dann mit Basilikum oder Oregano, Frühlingszwiebeln und dem Knoblauch-Wurstmix vermengen. Olivenöl und Apfelessigs Dressing darüber geben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen und kurz ziehen lassen... oder halt den restlichen Salat vom Vortag verwenden.

Weiter geht es – wer hier anfängt ist schnell fertig. Für die Pasta einen Topf Salzwasser aufsetzen. Die Spaghetti hinein geben und al dente kochen.

Währenddessen den Tomatensalat in eine große Pfanne geben und erhitzen. Die Tomaten einfach ein wenig einköcheln lassen. Wer möchte kann noch die in Scheiben geschnittenen schwarzen Oliven dazugeben. Das Ganze kocht jetzt so lange, wie auch die Nudeln brauchen. Nochmal abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz oder einem Schluck Apfelessig würzen.

Die Nudeln abgießen und direkt zur Sauce in die Pfanne geben. Alles miteinander vermengen. Wer mag kann noch etwas Olivenöl dazu geben, mir persönlich reicht die Flüssigkeit aus den Tomaten als Sauce komplett aus. Die fertige Pasta sofort servieren.

Ein wunderbares „Reste-Essen“!



© katha-kocht!