

## Spaghetti Pomodori Crudo (2 Personen)

320 gr	Spaghetti, No. 7
400 gr	Tomaten vollreif, in Würfel schneiden
1 Bund	Basilikum, fein hacken (10-20 gr)
60 gr	Olivenöl (5 EL)
2 ½	Knoblauchzehe, gepresst (16 gr)
1	Peperoncino, fein hacken (10 gr der nicht schärfsten!)
7 gr	Salz (¾ TL)
1 gr	Pfeffer, Schwarz (½ TL)
50 gr	Pecorino, mit dem Hobel in feine Streifen schneiden (oder Cheddar Grated)

Olivenöl zum Beträufeln

### ZUBEREITUNG

1. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen, Peperoncini und Knoblauch begeben.
2. Tomaten und Basilikumblätter begeben und mischen.
3. Alles und etwa ½ Stunde bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.
4. Spaghetti in 2 L Salzwasser (45 gr Salz), 15 min. kochen.
5. Die Spaghetti tiefen Tellern anrichten und die Tomatensauce darüber geben.
6. Mit Pecorino überstreuen, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

### TIP

- Teller bei 60 Grad vorwärmen.