

## KABANOS-SPAGHETTI MIT KIRSCHTOMATEN

FÜR 4 PERSONEN

35 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

### Zutaten:

500 g Spaghetti  
300 g Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 grüne Peperoni  
150 g Houdek Kabanos Käse  
80 ml Olivenöl  
1 TL Fenchelsamen  
2 EL glatte Petersilie, gehackt  
80 g Parmesan, frisch gehobelt  
Salz



### Zubereitung:

1. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Auf einem Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.
2. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperoni der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Houdek Kabanos Käse in feine Scheiben schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und den Knoblauch darin glasig andünsten. Die Kirschtomaten und die Kabanosscheiben zugeben und kurz mitdünsten. Die Peperonistreifen, die Fenchelsamen und die gehackte Petersilie zugeben und untermengen.
4. Alles mit etwas Salz würzen und unter die Spaghetti mischen. Die Spaghetti in tiefen Pasta-Tellern anrichten und mit dem frisch gehobelten Parmesan bestreuen.

