Pasta vom Vortag

Zutaten:

Gegartes Fleisch oder Bratwurst vom Vortag (eventuell Reste vom Grill), 1 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 – 2 Knoblauchzehen, Tomaten, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Kräutersalz, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

Die klein geschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch im heißen Olivenöl kurz andünsten. Die gewürfelten Tomaten, den Rosmarin und Thymian dazu geben und alles kräftig würzen. Alles einige Minuten köcheln lassen bis eine sämige Konsistenz entsteht. Nun die Spaghetti in die Pfanne geben und mit der Tomatensoße vermengen. Einige Basilikumblätter dazu geben. Weiter bis zur gewünschten Temperatur erhitzen und dann servieren. Es kann natürlich auch noch ein schmackhafter Käse darauf gerieben werden. Ruck, Zuck steht ein leckeres warmes Gericht auf dem Tisch.

Guten Appetit!