



Spaghetti Birkenberto

Zutaten

250 g Spaghetti
5 Strauchtomate(n)
200 g Birkenbert
1 ½ Liter Gemüsebrühe, kräftige
12 Basilikumblätter
Pfeffer, schwarz, grob

Zubereitung

Die Spaghetti in der Gemüsebrühe al dente kochen. Anschließend nicht abgießen! Während die Spaghetti kochen, die Tomaten waschen. Tomaten und Camembert in nicht zu kleine Würfel schneiden. Zusammen in eine größere Servierschüssel füllen und pfeffern. Die al dente gekochten Spaghetti direkt aus dem Topf hinzugeben (es empfiehlt sich zum Einfüllen eine Spaghettizange).

Alles gut miteinander verrühren. Jetzt noch zwei Schöpfkellen der Gemüsebrühe dazugeben und durchrühren. Mit dem in Streifen geschnittenen Basilikum bestreuen und noch ein paar Minuten ziehen lassen, sodass die Brühe mit dem schmelzenden Camembert

Guten Appetit!