



Hozzávalók:

25 dkg spagetti, só, 4 paradicsom, 15 dkg gruyères-i sajt, 3 kiskanál 6%-os fehérborecet, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 3 gerezd fokhagyma, 9 kiskanál olaj (eredetileg olíva), 1 kiskanál olaszos fűszerkeverék (kakukkfű, rozmaring és bazsalikom keveréke)

1. Egy nagyobb lábasban leg lább 2 liternyi vizet fel felforralunk. 1 evőkanál sóval ízesítjük és a kissé összetördelt tésztát az előírás szerinti idő alatt (általában 10 perc) kifőzzük benne. Leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, alaposan lecsöpögtetjük.
2. A paradicsomokat leforrázzuk, héjukat lehúzzuk, szárukat kimetszük. A szemeket félbehasítjuk, a magokat kikaparjuk, húsukat közepes kockákra daraboljuk.
3. A sajtot kb. ugyanekkora kockákra vágjuk. Az eredeti recept gruyères-i sajtot használ, ami nagyon finom, de kicsit borsos az ára, ezért valamilyen másik fajta kemény sajttal is helyettesíthetjük.
4. Az ecetben késhegynyi sót meg a borsot elkeverjük, a zúzott fokhagymával fűszerezük, apránként az olajat is beledolgozzuk. Végül a zöldfűszerekkel megadjuk a végső zamatát. A spagettit egy tálba tesszük és a paradicsommal, a sajttal meg az ízes olajjal óvatosan összeforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 505 kcal