

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### FOLIENSPAGHETTI MIT VANILLETOMATEN UND CIMA DI RAPE

#### Zutaten für Spaghetti mit Vanilletomaten

400 g	Spaghetti
250 g	Cherry Tomaten, halbiert
300 g	Cima di Rape
1-2 Prisen	Vanillepulver (Globus)
1 Stk.	Knoblauchzehe
einige	Kapernäpfel, Grüne Oliven
3 Stengel	Peterli Liscio
wenig	Chiliflocken
4 EL	frische Liscio Petersilie
etwas	Fleur de Sel, Meersalz, Pfeffer
etwas	Olivenöl

#### ZUBEREITUNG:

Die Cima di Rape (Stengelkohl) gut waschen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne mit viel Wasser ca. 10-15 min. kochen (bis knapp al dente), anschliessend salzen.

Die Cherry- oder Datteri Tomaten halbieren. In einer Schale mit Olivenöl und den Vanillesamen mischen, Salz, Pfeffer, Chili und etwas Rohr- oder Muscavado Zucker begeben. Chli sowie Kapernäpfel, und Oliven dazugeben. Mindestens 1-2 Stunden marinieren.

Die Spaghetti so weit vorkochen, dass sie noch nicht ganz al dente sind. Abgiessen und in kaltem Wasser spülen, danach in etwas Olivenöl schwenken, damit sie nicht aneinander kleben.

**Darauf achten, dass Sie die Spaghetti wie auch die Tomaten stark würzen – ansonsten dies etwas fad wirkt!**

Für den Grill 4 quadratische Stücke extradicke Aluminiumpapierfolie oder Backpapier (für Backofen) bereithalten. Die Spaghetti mit der Sauce und Cima di Rape vermischen und gleichmässig darauf verteilen, dabei in der Mitte aufhäufen. Die Mischung auf die Häufchen verteilen, dann die Päckchen zuwickeln und darauf achten, dass sie von allen Seiten gut verschlossen sind.

Die Päckchen entweder 10 Min. auf einem Backblech bei 200° C, oder 12 Min. auf einen schwach heissen Grill legen. Die Spaghetti sollten nur durchgewärmt und nicht mehr als nötig gegart werden. Servieren Sie die Päckchen auf Tellern und öffnen sie bei Tisch, sodass jeder den herrlich duftenden Dampf, der seinem jeweiligen Päckchen entsteigt geniessen kann☺.