



## Vegetarische Spaghettifanne

### Zubereitung

2 EL BONA Pflanzenöl erhitzen und die Frühlingszwiebel kurz anbraten über mittlere Hitze (ca. 5 Minuten).

Geb dazu die Tomaten und Oliven. Dann Deckel drauf und dünsten über mittlerer Hitze für circa 5 Minuten, dann gib 100-150 ml Wasser dazu und weiter 2 Minuten dünsten.

Gut würzen & gib einige Basilikumblätter dazu.

Leicht unterrühren. Deckel drauf, Hitze aus, und fertig. Bleibt schön heiss bis die Pasta bereit ist.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan John Finley.**

### Zutaten

circa 25 halbierte Kirschtomaten  
(Empfehlung: Zeiler Rubinrot)

einige grob gehackte  
Frühlingszwiebeln

2EL BONA Pflanzenöl

10 Kalamata

Oliven, entkernt und klein gehackt

150 ml Wasser

einige Basilikumblätter

Würzen nach Geschmack

(Zutaten-Menge reicht für 2  
Personen)