



# Spaghettis aux tomates fraîches, épices et mozzarella (végétarien)

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

8 tomates fraîches (mûres)  
huile d'olive  
1 branche de romarin frais  
1 branche de thym frais  
sauge (quelques feuilles)  
sel et poivre  
400 grammes de spaghetti  
2 boules mozzarella (coupées en morceaux)

## Bereidingswijze

- 1.** Pelez les tomates, et coupez-les en quartiers. Épépinez-les.
- 2.** Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle, et versez-y les épices. Faites cuire très brièvement, juste le temps de parfumer l'huile. Ajoutez les morceaux de tomate. Laissez mijoter 25 minutes à couvert. Retirez les herbes, puis salez et poivrez.
- 3.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée, et égouttez-les.
- 4.** Incorporez-y immédiatement la sauce.
- 5.** Ajoutez la mozzarella, et servez immédiatement.