

Pastashop24.de

Basilikumnudeln Aglio Peperoncino

Zutaten für 2-3 Personen:

250g Tagliolini al Basilico
2-3 Frühlingszwiebeln
1-2 kleine Knoblauchzehen
1 Handvoll Kirschtomaten
1 Chilischote
Basilikum-Öl
glatte Petersilie
frisch geriebener Parmesankäse
Salz, etwas Zucker



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Salzwasser auffangen.

Frühlingszwiebeln putzen und in schräge Ringe schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und klein hacken. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten vierteln.

Basilikumöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chilischoten darin anschmoren (Vorsicht, dass der Knoblauch nicht anbrät und bitter schmeckt!) Kirschtomaten dazugeben. Alles gut im Basilikumöl anschmoren, salzen und etwas Zucker darübergerben und karamellisieren lassen. Abschmecken. Basilikum-Tagliolini tropfnass oder mit etwas aufgefangenem Salzwasser unterheben und mit Petersilie bestreuen. Alles gut durchmengen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und heiß servieren.