

Tomatensoße mit Salbeibutter

Zutaten

für 4 Portionen

3	Schalotten
6	Knoblauchzehen
2 EL	Oliven-Öl
1 kg	Tomaten
	Salz, Pfeffer
Nadeln	von einem großen Rosmarinzweig
20 g	Frische Salbei-Blätter
100 g	Butter
100 g	Frisch getriebener Parmesan
500 g	Bandnudeln

Zubereitung:

- Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser übergießen und anschließend häuten. Die gehäuteten Tomaten entkernen und das Fleisch klein würfeln.
- Schalotten schälen und klein würfeln Knoblauchzehen schälen und zwei davon in dünne Scheiben schneiden.
Öl erhitzen und die Schalotten und Knoblauch dünsten
Tomatenwürfel hinzugeben und bei kleiner Wärmezufuhr ½ Stunde köcheln.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nudeln nach Anweisung zubereiten.
- Restliche vier Knoblauchzehen ebenfalls in dünne Scheiben schneiden [ggf. mit Trüffelhobel]
die Nadeln des Rosmarin hacken,
Salbei waschen und ebenfalls hacken.
- Butter langsam erhitzen, Knoblauchscheiben, Rosmarin und Salbei hinzugeben und einmal kurz aufschäumen lassen.
Nudeln auf Tellern anrichten, mit Tomatensoße dazugeben, mit Parmesan bestreuen und heißer Salbeibutter begießen.

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit

35 Minuten

Ursprungsidee aus: Nudelsoßen-Kochbuch der Planet Medien AG

LARS BOSSE