

Farfalle mit cremiger Tomatensauce

Zutaten

für 4 Portionen

Tomatensauce

- 1 Zwiebel (70g)
- 200g junge Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose stückige Tomaten (425 ml)
- 100 ml Sahne, 2 Stängel Basilikum
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Nudeln:

- Salz, 350g Farfalle (italienische Schmetterlingsnudeln)

Außerdem:

- 1 EL Olivenöl
- 50g frisch geriebener Parmesan
- Junge Thymianspitzen



Zubereitung

1.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Zucchini von Stiel- und Blütenansatz befreien, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Die Zuchinischeiben zufügen und 2 bis 3 Minuten mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mit angehen lassen. Dann die stückigen Tomaten dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne unterrühren und noch kurz mitköcheln.

3.

In der Zwischenzeit das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stängeln zupfen. Einige Blätter für die Garnitur beiseite legen, die übrigen in Streifen schneiden. Das geschnittene Basilikum unterrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und warm halten.

4.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Farfalle dazugeben und nach Packungsangabe bissfest garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, dabei etwas Nudelkochwasser auffangen.

5.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die abgetropften Nudeln darin schwenken. Die Tomatensauce abschmecken und die Farfalle untermischen. Sollten die Pasta zu trocken sein, noch etwas Nudelkochwasser unterrühren. Die Farfalle auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Basilikum und Thymian garnieren und sofort servieren.

AIDA Chef-Tipp:

Die Farfalle schmecken auch mit einem anderen würzigen Käse, etwa mit reifem Gouda oder Pecorino.