

Informationen zur Sendung vom 03.08.2020

Pasta mit bunten Tomaten

Von Ulla Scholz

Zutaten (2–3 Personen)

Pasta mit bunten Tomaten

500 g bunte Kirsch-Tomaten oder andere Sorten
250 g Linguine
Salz
Pfeffer
Handvoll mediterrane Kräuter
50 g getrocknete Tomaten
50 ml Weißweinessig
2 Knoblauchzehen

Außerdem

250 g Büffel-Mozarella
frisches Basilikumkraut

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten in heißes Wasser legen und mit Essig würzen. Dann circa 20 Minuten ziehen lassen und auf einem Handtuch zum Trocknen ausbreiten. Die beiden Knoblauchzehen pellen und fein würfeln.

Alle Tomaten waschen, halbieren oder – je nach Größe – vierteln. Die Stücke auf einem passenden Blech ausbreiten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Knoblauch verfeinern und mit etwas Olivenöl begießen. Für circa 25 Minuten bei 180 Grad bei Umluft im Ofen backen.

Währenddessen die Pasta in reichlich kochendem Wasser nach Packungshinweis kochen. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und die Kräuter hacken.

Die Nudeln abschütten, kurz abtropfen lassen und mit den bunten Tomaten mischen.

Anrichten

Die Linguine auf Portionstellern verteilen und mit Mozzarella-Scheiben und Basilikumblättern servieren.

Informationen zur Sendung vom 03.08.2020

Pasta mit bunten Tomaten

Von Ulla Scholz

Küchentipps

Pasta kochen

Trotz der Packungsangaben der Pasta-Hersteller sollten Sie am Ende der Garzeit eine Probe entnehmen und sich vergewissern, ob die Konsistenz der Nudeln stimmt. Manchmal dauert es einfach länger, bis die Pasta fertig ist. Abweichungen entstehen durch die Wassermenge und Wassertemperatur des Kochwassers und möglicherweise durch das Alter der Pasta. Richtig gekocht sind Linguine oder Spaghetti, wenn innen noch ein winzig kleiner Mehlkern zu erkennen ist.

Auch auf das Abschrecken sollten Sie verzichten, da die Sauce so viel besser an der Pasta haftet.

Nur Käse ohne Lab ist vegetarisch

Je nach Geschmack kann man mit Büffel-Mozzarella oder einem guten Bio-Mozzarella verfeinern. Preiswerte, gepresste Ware am großen Stück lasse ich im Regal liegen. Die Sorten schmecken eher nach nichts und erinnern an die Konsistenz von Gummi.

Auch Parmesan oder Pecorino würden hier passen. Bei vielen dieser Käsesorten handelt es sich nicht um ein vegetarisches Produkt, da diese Käse mit Lab aus dem Kälbermagen gedickt werden.

Es gibt zu diesen Sorten in Naturkostgeschäften oder im Online-Handel vegetarische Käsealternativen.

Schmackhafte Oliven oder etwas abgeriebene Zitronenschale bieten sich als Topping an, wenn das Gericht ganz ohne tierische Produkte serviert werden soll.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Ulla Scholz!