

Paccheri al pomodoro



Zutaten für 4–6 Personen

- 2 Dosen hochwertige Pelati zu je 400g
- 1 Zwiebel
- Olivenöl «extra vergine»
- 500g Paccheri
- Basilikum
- 50g kalte Butter
- 50g junger Parmesan

Zubereitung

Pelati absieben und deren Saft auffangen. Tomaten der Länge nach halbieren und auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und bei 180° C backen, bis die Ränder karamellisiert sind. Zum Aufgefangenen Saft zurückgeben.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und fein geschnittene Zwiebel glasig dünsten. Pelati dazugeben und 30 Minuten zugedeckt köcheln. Mit feinem Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. In einen Mixer geben und fein pürieren.

Paccheri im Salzwasser bissfest kochen. Mit einer Schaumkelle direkt in den Tomatensugo heben und darin ein paar Minuten schwenken, bis sie fertig gegart sind.

50g kalte Butter und 50g jungen Parmesan einrühren. Mit klein geschnittenem Basilikum aromatisieren. Auf Tellern anrichten und nach Belieben Parmesan dazu reichen.

Variante: Im Spätsommer reife San Marzano oder Peretti-Tomaten verwenden.