

Pasta mit gewürfelten Tomaten, Mozzarella und Basilikum in Sahnesauce

Für 2 Personen

Zutaten

300 g	Nudeln, z.B. Spaghetti
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
1 ½ m.-große	Tomaten, in kleine Stückchen geschnitten, abgetropft
½ m.-große	Zwiebel, klein gewürfelt
½ EL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
¼	Zitrone, unbehandelt, 1 TL abgeriebene Schale
¼ Bund	Basilikum, in feine Streifen geschnitten
25 g	Butter
½ EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
	Parmesan, frisch gerieben
evtl.	Tomate
evtl.	Mozzarella
	Wasser, gesalzen

Zubereitung

Nudelwasser zum Kochen bringen, dann ausreichend Salz hineingeben (ca. 10-12g pro 1 l Wasser).

In der Zwischenzeit für die Soße die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Dann Zwiebeln hinzugeben und anschwitzen bis sie fast glasig sind. Mehl hineingeben, kurz anschwitzen. Dann Knoblauch und Tomatenmark hineingeben und unter Rühren ca. 1 Minute weiter anschwitzen. Mit Milch und Sahne ablöschen. Temperatur reduzieren und die Bio-Zitronenschale hineingeben.

5 Minuten bevor die Nudeln al dente sind, Tomatenstückchen hineingeben. 1 Minute vor Schluss das Basilikum unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer (evtl. noch Tomatenmark) abschmecken. Gegebenenfalls noch Milch/Sahne hinzufügen, falls die Soße zu dickflüssig werden sollte.

Nudeln abgießen, in einem tiefen Teller mit der Soße anrichten, mit Parmesan und Mozzarella bestreuen und mit Basilikumblättern dekorieren.

