

Linguine al Pomodoro

Wir verlängern den Sommer kulinarisch. Am besten gelingt das mit italienischer Pasta. Einfach zubereitet mit Paradeisern und Basilikum. Ein einfaches Gericht, das Vito Gianfreda an seine Kindheit in Apulien im südlichen Italien erinnert. In seinem Ristorante in Krems Stein kocht er Linguine al Pomodoro.

Zutaten

Olivenöl
10 Cherry Tomaten
1 Knoblauchzehe
5 große Basilikumblätter
4-5 EL Parmesan
Basilikum
3 EL Burrata
Salz, Pfeffer
Linguine

Zubereitung

Ganze Knoblauchzehe in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Dann die halbierten Paradeiser und Basilikumblätter dazugeben und nach Geschmack salzen und pfeffern. In der Zwischenzeit die gewünschte Pasta - in unserem Fall Linguine - bissfest kochen. Danach die Nudeln in die Pfanne mit den Paradeisern geben. Etwas Kochwasser dazu, kurz einköcheln lassen und mit Parmesan bestreuen und umrühren. Zum Schluss die Nudeln mit der Sauce auf einem Teller anrichten und mit Burrata verfeinern. Buon Appetito!