



Malloreddus mit Tomatensauce nach einem Rezept von Dr. Manuela Macedonia

Koch: Julian Kutos

Zutaten:

- 500 g Kirschtomaten
- 2–3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 1 Handvoll frische, gehackte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- **Optional:** 1 kleine Chilischote
- **In der Saison:** einige Blätter frisches Basilikum

Zubereitung:

1. **Tomaten vorbereiten:** Kirschtomaten waschen.
2. **Schalotten & Knoblauch:** Schälen und fein würfeln.
3. **Anschwitzen:** Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze glasig dünsten (ca. 2–3 Minuten) und leicht salzen.
4. **Aromaten zugeben:** Knoblauch und Petersilie hinzufügen und kurz mitdünsten, bis alles duftet (nicht bräunen!).
5. **Tomaten kochen:** Ganze Kirschtomaten zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, bis die Haut aufplatzt und die Tomaten weich sind.
6. Bei sehr wässrigen Tomaten: offen einkochen lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat.
7. **Abschmecken:** Mit Pfeffer würzen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

8. **Basilikum:** Ganze Blätter kurz vor dem Servieren unterheben. Mit frischem Basilikum dekorieren.
9. **Tipp:** Einige ganze Kirschtomaten in den letzten 5 Minuten zugeben – sorgt für unterschiedliche Texturen.

Servieren:

Mit al dente gekochter Pasta vermischen und sofort servieren.