



## Fettuccine ai pomodorini - Nudeln mit confierten Tomaten

Das ist italienische Pastakultur: Wenige gute Zutaten: Nur Pasta, Tomaten, Olivenöl und Basilikum. Nicht irgendwelche Tomaten sondern die kleinen, aromatischen Piccadilly-Tomaten, man findet sie im guten Italiener-Laden. Meine habe ich am Stand der Frattelli Sergio am Robenhauser Dorfmarkt gekauft, sie sind um einiges aromatischer als die Rispen-Tomaten, die von Grossverteilern angeboten werden. Bei tiefer Temperatur im Ofen mindestens 1 bis 1/2 Stunden confiert, entfalten sie einen schon schier betörenden Duft.

Am Besten schmeckt das Gericht natürlich mit frischen, selbstgemachten Nudeln. Oder mit den Fettuccine "La Casereccia di Anna murena", sie stammen aus einer kleinen Manufaktur in Tramutola, das liegt in der Basilicata, ganz im Süden Italiens. Es sind getrocknete Fettuccine, schmecken aber so gut wie selbstgemacht. Sie sind aber kaum zu finden. Es war ein Zufallskauf beim Piccinni, dem Italienerladen in Wetzikon.

### Zuaten

80g Fettuccine "La Casereccia"  
4 Piccadilly-Tomaten  
1 Zweig Basilikum  
Olivenöl  
Kräutersalz  
Salz

### Zubereitung

Piccadilly-Tomaten längs halbieren und die Stielansätze ausschneiden. Mit Kräutersalz bestreuen. In ein mit Olivenöl ausgestrichenes Backblech legen und mit wenig Olivenöl bestreichen. In die Mitte des auf 125° vorgeheizten Ofens einschieben und 1 oder besser 1 1/2 Stunden confieren. Ofen währenddessen 2-3 mal entlüften.

Gegen Ende der Garzeit der Tomaten, die Fettuccine in Salzwasser gar kochen (ca. 7-8 Minuten).

Fettuccine abgiessen, die Herdplatte ausschalten, die Pfanne kurz auswaschen. 1El Olivenöl in die Pfanne geben, Fettuccine zugeben und vermischen.

Confierte Tomaten zu Würfeln schneiden. Ein paar Würfel zur Dekoration beiseite stellen. Den Rest zu den Fettuccine geben.

Ein paar kleine Blätter vom Basilikum beiseite legen. Den Rest zu feinen Streifen schneiden und zu den Fettuccine geben.

Fettuccine auf die noch warme Herdplatte schieben und mit den Tomaten und dem Basilikum vermischen. Fettuccine auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit den beiseite gestellten Tomaten und den Basilikumblättern dekorieren.

Natürlich kann man dieses Pastagericht mit Parmesan bestreuen, doch ohne kommt der intensive Tomatenduft besser zur Geltung.





*Fettuccine "La Casereccia"*



*Tomaten mit Kräutersalz gewürzt...*



*... und eingeölt*



*Tomaten confiert - nach 1 1/2 Stunden im Ofen*

