



Tagliolini al sugo giallo

Ein Sugo aus gelben Tomaten mit dem fantasievollen Namen "Des Froschkönigs Goldkugel". Sie unterscheiden sich nicht nur in der Farbe von herkömmlichen Tomaten, sie sind auch deutlich säureärmer, schmecken sogar leicht süsslich und trotzdem nach Tomate. Für den Sugo werden sie nur leicht mit Knoblauch und Oregano gewürzt.

Tagliolini sind ganz schmale Nudeln, in der Form etwa gleich wie die Fedellini, sie werden aber im Gegensatz zu diesen aus einem Pastateig mit Ei hergestellt. Zusammen mit dem gelben Sugo sind sie ein mildes und zartes Pastavergnügen.

Zutaten (pro Portion)

80g Tagliolini
2 "Froschkönigs Goldkugeln", ca. 300g
2 kleine Knoblauchzehen
3-4 getrocknete Oregano-Röschen
Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Stielansätze aus den Tomaten ausschneiden. Tomaten grob würfeln. Knoblauch hacken.

Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten. Tomaten zugeben, Oregano zerbröseln und zugeben. Köcheln lassen bis die Flüssigkeit mehrheitlich verdampft ist (ca. 40-50 Minuten).

Tomaten mit einem Löffel durch ein feines Sieb in eine zweite Pfanne streichen. (Auch das an der Unterseite des Siebes anhaftende Püree in die Pfanne geben.)

Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Eventuell noch etwas einkochen lassen. Bis zum Anrichten warmhalten. 2 Esslöffel der Sauce zur Dekoration beiseite stellen.

Tagliolini in Salzwasser gar kochen. Abgiessen, etwas abtropfen lassen, zur Sauce geben und vermischen.

Tagliolini anrichten, beiseite gestellte Sauce daraufgeben, mit Petersilie dekorieren. Nach Belieben mit Reibkäse bestreuen.





