



Tagliatelle mit grünen Tomaten und Pecoretta

Die Tomatensorte Green Zebra bleibt auch ausgereift grün. Sie wurde vom Amerikaner Tom Wagner gezüchtet und kam 1983 auf den Markt. Sie überzeugt mit einer ausgewogenen Säure, begleitet von einer dezenten Süsse. Die geschmackvolle Green Zebra ist eine ausgezeichnete Salattomate. Nur kurz gedünstet passt sie auch zu Pasta. Zusammen mit geraffeltem Pecoretta (dem Feta aus dem Zürcher Oberland) und ein paar Zitronenzesten lässt sich mit ihr auf die Schnelle ein frisches, sommerliches Pastagericht zubereiten.

Zutaten (pro Portion)

80g Tagliatelle
2 grüne Tomaten "Green Zebra"
1 Knoblauchzehe
1Tl Oregano
Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1El Zitronenzesten
30g Pecoretta

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Während die Pasta kocht die Sauce zubereiten:

Tomaten vierteln und die Kerne herausschaben. Fruchtfleisch zu Würfeln schneiden. Knoblauch hacken. Zesten von der Zitronenchale abziehen.

Knoblauch in wenig Olivenöl leicht andünsten, Tomatenwürfel zugeben, mit Oregano, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker würzen. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Pasta auf einem heissem Teller anrichten, Pecoretta durch die Röstiraffel reiben und auf der Pasta verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Tomatenwürfel darauf geben und mit den Zitronenzesten garnieren.



