



## Fedelini mit Tomaten, Zwiebeln, Prezzemolo und Rahm

Fedelini sind ganz schmale Nudeln oder flache Spaghetti, je nach Betrachtungsweise. Ich habe sie in Peter Gschwends Nudelwerkstatt "La Martina" in Wetzikon gekauft: Safran-Fedelini. Dazu eine einfache, schnell zubereitete Sauce mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, reichlich Prezzemolo und Rahm.

### Zutaten (pro Portion):

100g Fedelini  
2-3 Datteltomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 Baby-Zwiebeln (oder 1/2 Zwiebel)  
1 Handvoll Prezzemolo  
1dl Vollrahm  
Parmesan gerieben  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung:

Salzwasser für die Fedelini aufsetzen.

Prezzemolo in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch nicht zu fein hacken. Tomaten klein würfeln.

Während die Fedelini kochen Zwiebel, Knoblauch und Prezzemolo in Olivenöl ca. 2-3 Minuten leicht andünsten, Rahm dazugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Fedelini abschütten und in die Saucenpfanne geben und vermischen. In eine Teller geben und geriebener Parmesan darüber streuen.



Zutaten: Ganz italienisch...



