



Fedelini mit Tomaten und Zitronenmelisse

Die schmalen Nudeln an einer nur ganz kurz gekochten und mit Zitronenmelisse gewürzten Tomatensauce sind ein perfektes Sommermenu. Es schmeckt frisch und leicht und ist schnell zubereitet. Es ist auch eher ein Tomaten-Ragoût denn eine Sauce. Besonders gut schmeckt dieses Gericht mit den feinen Safran-Nudeln aus Peters Nudelwerkstatt (La Martina, Wetzikon).

Zugegeben, weil ich etwas wenig Zitronenmelisse vorrätig hatte, habe etwas gemogelt und zusätzlich etwas Zitronensaft in die Sauce geschmuggelt.

Zutaten (pro Portion)

100g schmale Safrannudeln
2-3 Datteltomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Zitronenmelisse
1Tl Zitronensaft
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fedelini kochen (ca. 12 Minuten).

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Ca. 5 Minuten bevor die Fedelini gar sind beides in Olivenöl ca. 3 Minuten dünsten. Tomaten würfeln, Zitronenmelisse in nicht zu feine Streifen schneiden, beides in die Saucen-Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer würzen und und weitere 2-3 Minuten dünsten.

Sauce auf die frisch angerichteten Fedelini geben. Dieses Pasta-Gericht schmeckt auch ohne Käse vorzüglich.



Die Sauce darf nur kurz gedünstet werden, die Tomaten dürfen dabei nicht "verkocht" werden.