

Rezept

Nudeln mit Karamelltomaten

Ein Rezept von Nudeln mit Karamelltomaten, am 27.03.2025

Zutaten

500 g kurze Nudeln (z. B. Orecchiette, Penne oder Fusilli)	Salz
2 Knoblauchzehen	500 g kleine Kirschtomaten
1 EL Butter	1/2 Bund Basilikum
1/2 TL Cayennepfeffer	1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und zusammen mit dem Knoblauch hacken.

3. Die Butter mit dem Zucker in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Tomaten mit den Schnittflächen nach unten hineinsetzen und bei mittlerer bis geringer Hitze etwa 5 Minuten braten, ohne umzurühren. Mit Salz und Cayennepfeffer oder Sambal oelek würzen, die Knoblauchmischung unterrühren und die Pfanne sofort vom Herd ziehen.

4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und in der Pfanne gleich mit den Tomaten mischen. Auf Pastateller verteilen, auf den Tisch stellen. Dazu schmeckt frisch geriebener Parmesan oder Pecorino, aber auch zerkrümelter Feta oder Ziegenfrischkäse in kleinen Stückchen. Und natürlich noch ein bisschen mehr Basilikum.