

Rezept

Orecchiette mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Orecchiette mit getrockneten Tomaten, am 29.05.2023

Zutaten

Salz	400 g	Orecchiette
4 große Knoblauchzehen	2	rote Chilischoten
¼ Bund Petersilie	12	getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
80 g Parmesan oder Pecorino	6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen und in ein Sieb abgießen.

2. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen, längs durchschneiden und quer in feine Scheiben schneiden. Die Chilischoten waschen, putzen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden, den Käse in kleine Stücke brechen.

3. Das Öl bei schwacher Hitze erwärmen, Knoblauchscheiben und Chili darin unter Rühren andünsten, aber nicht braun werden lassen. Petersilie und Tomaten untermischen und heiß werden lassen. Mit Salz würzen.

4. Die Nudeln mit der Knoblauchmischung und Käse verrühren. In vorgewärmten Tellern servieren.