

Rezept

Rigatoni mit frischer Tomatensauce

Ein Rezept von Rigatoni mit frischer Tomatensauce, am 09.05.2024

Zutaten

350 g Rigatoni		Salz
1 kg sonnengereifte Tomaten	1 großes Bund	Basilikum
1 kleine rote Peperoni		2 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl (+ etwas mehr zum Beträufeln)		Pfeffer aus der Mühle
50 g frisch geriebener Parmesan		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Rigatoni nach Packungsaufschrift al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Peperoni waschen, entstielen und fein hacken. Den Knoblauch schälen.

3. In einer Schüssel die Tomaten mit dem Basilikum, der Peperoni und dem Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch durch die Presse dazudrücken und unterrühren.

4. Die Rigatoni in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und auf Tellern (möglichst vorgewärmt) anrichten. Die frische Tomatensauce darüber verteilen, etwas Olivenöl darüberträufeln und die Pasta mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.