

SCHWARZE TAGLIATELLE mit Tomaten

Zutaten
(für 4 Portionen)
Tomatensauce:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Albaöl
500 g passierte Tomaten
1 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
½ TL Zucker
1 EL frische Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Oregano)
200 g schwarze Tagliatelle (mit Tintenfischextrakt)
Salz
500 g Strauchtomaten
3 EL Albaöl

Zubereitung
Tomatensauce: Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einem kleinen Topf in Albaöl anschwitzen. Passierte Tomaten hineingeben, Crème fraîche unterheben und mit dem Zucker, den Gewürzen und Kräutern abschmecken. In der Zwischenzeit die schwarzen Tagliatelle nach Kochanweisung etwa 5 bis 7 Minuten in Salzwasser bissfest garen. Über einem Sieb abgießen. Die gewaschenen, abgetrockneten Strauchtomaten mit Rispen in heißem Albaöl von allen Seiten nur kurz anbraten, so dass die Tomatenhaut nicht platzt.
Die Tomatenrispen auf einem Teller anrichten.
Die Nudeln in dem in der Pfanne verbliebenem Öl schwenken, mit Hilfe eines Kochlöffels zur Rolle aufdrehen, dekorativ zu den Tomaten legen und mit Tomatensauce servieren.

Tipp
Anstatt schwarzer Tagliatelle sehen auch grüne, mit Spinat gefärbte Bandnudeln, gut aus.

Nährwertinformation für eine Portion:
348 kcal | 15 g Fett | 9 g Eiweiß | 44 g Kohlenhydrate | 5 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | kalorienbewusst

Albaöl®