

Nudeln an Basilikumsauce

6 Personen

6	Tomaten	Von den Tomaten die Haut abziehen, Tomaten entkernen und das Tomatenfleisch Feinwürfeln. Die Schalotten Feinschneiden und vom Basilikum die Blättchen zupfen.
1.5	Schalotten	
1 Bund	Basilikum	
3 CL	Butter	Schalotten in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen, mit Vermouth und Weisswein ablöschen und mindestens die Hälfte reduzieren lassen. Mit Rahm auffüllen, kurz durchkochen lassen und mit Salz und Cayenne und weissem Pfeffer würzen. Die Sauteuse vom Herd ziehen.
3 EL	trockener Vermouth	
1.5 dl	Weisswein	
3 dl	Rahm	
	Salz, Cayenne Pfeffer aus der Mühle	
600 g	frische Nudeln	Nudeln in viel kochendem Salzwasser „al dente“ kochen. Anschliessend die Nudeln auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
3 CL	Olivenöl	Tomatenwürfelchen in einer Sauteuse im „ <i>mässig heissen</i> “ Öl kurz „ <i>durchschwenken</i> “, mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.
	Salz Pfeffer aus der Mühle	
		Die Sauce kurz erhitzen, die Nudeln mit zwei Gabeln unter die Sauce mischen und Basilikum zufügen. Nudeln auf heissen Tellern verteilen und die Tomaten abschliessend auf das Gericht legen.
	geriebener Parmesan	Zum Würzen geriebener Parmesan servieren.