



## CREMIGE PASTA ALLA TOSKANA

### Zutaten:

2 Personen:

- 200g Pasta deiner Wahl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- Öl zum Anbraten (z.B. das der getrockneten Tomaten)
- Handvoll frische Tomaten
- 1 TL Tomatenmark
- 250g Sahne
- 1 EL Balsamico Essig
- 60g geriebenen Parmesan
- 1 EL Butter
- Paprika edelsüß
- Optional: Chilliflocken
- italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- etwas Basilikum zum Anrichten

### So geht's:

- 1** Die Pasta in Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen, dabei etwas Pasta-Wasser abfangen.
- 2** Während die Pasta kocht, die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken und die getrockneten Tomaten vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die drei Zutaten darin andünsten.
- 3** Die frischen Tomaten und das Tomatenmark mit dazugeben und für 1-2min mit anbraten, dann mit der Sahne ablöschen und verrühren. Für ein paar Minuten köcheln lassen, dann 2-3EL des Pasta-Wassers, den Essig und den Parmesan dazugeben und weiter köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und zuletzt den EL Butter einrühren und die Pasta dazugeben. Mit Basilikum servieren.

