Pasta mit Kirschtomaten – Paprika Soße

Zutaten:

- Kirschtomaten, sehr reif dann sind sie sehr süß
- Rote Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum
- Rosmarin
- Knoblauch
- Balsamico Essig
- Olivenöl
- Tomatenmark
- Parmesan Käse
- Pasta (Farvalle, Fussili, Rigatoni, Tortelloni)

Die Kirschtomaten und die Paprika waschen und klein schneiden. Die Tomaten halbieren. In reichlich Olivenöl anbraten bis sich die Tomaten auslösen und die Tomaten karamellisieren. Das Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls mit anrösten.

Die Tomaten- Paprikamischung mit Balsamico Essig ablöschen. Etwas Zucker hinzugeben und einkochen lassen. Alternativ mit einem Schuss Rotwein. Anschließend würzen. Wenn die Soße zu stark einkocht, dann etwas vom Nudelwasser hinzufügen und damit auffüllen.

Den Parmesankäse reiben. Die Nudeln kochen und sofort in die Soße geben. Den Parmesan darüber geben und alles miteinander mischen. Nicht zu viel Nudel und Käse in die Soße geben, beides saugt die Flüssigkeit ziemlich stark auf.

Fügt man zu viel von Beidem zu, dann wird die Pasta zu trocken.