

Rezeptvorschlag für Tomate-Meersalz-Nudeln

Tomate-Meersalz-Nudeln in Rot-Grün

250 g Ingwer-Nudeln

4 große Tomaten

1 TL grobes Meersalz (je n. Geschmack)

10 Knoblauchzehen (je n. Geschmack)

2-3 EL kalte Butter, etwas Olivenöl

2 Handvoll Basilikum

Tomaten würfeln. Meersalz unterrühren und für 20-30 Minuten ziehen lassen, sodass das Salz den Saft aus den Tomaten ziehen kann. Währenddessen die Nudeln bissfest kochen. Den Basilikum in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und im Öl andünsten. Tomatensaft durch ein Sieb abschütten und Knoblauchzehen ablöschen. Wenn der Sud köchelt, wird die kalte Butter hinzugegeben und untergerührt bis die Soße bindet. Die Nudeln unter die Soße geben und alles gut durchmischen. Die Nudeln auf einen Teller geben und die frischen Tomaten und den Basilikum darübergeben.