Rigatoni mit Balsamico-Tomatensauce

Rigatoni con salsa di pomodori all'aceto balsamico

Leicht | 4 Portionen | 45 min.



Rigatoni gehören zu den beliebtesten Nudelsorten in Italien. Ihr Name leitet sich aus dem italienischen Wort „riga“ für Linie ab und sie haben Ihren Ursprung in Rom. Die Rigatoni-Nudeln aus Rom, Balsamico Essig aus Modena und Tomaten aus Parma: Mit diesen drei typisch italienischen Zutaten kannst du supereinfach ein typisch-italienisches Pasta-Gericht zubereiten. Mit ganz viel Sauce, die von den Rigatoni mit ihrer geriffelten Oberfläche wunderbar aufgenommen werden kann. Eccellente!

Zutaten

500 g Rigatoni-Nudeln

3 Dosen ORO di Parma stückige Tomaten mit Kräutern (à 425 ml)

1 Schalotte

2 Knoblauchzehen

1 TL Zucker

2 EL Aceto Balsamico di Modena

1 Dose ORO di Parma Tomatenmark 2-fach konzentriert (70 g)

1 Prise Cayennepfeffer

1 Rosmarinzweig

Olivenöl „extra vergine“, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, frisches Basilikum zum Anrichten

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle den Knoblauch und die Schalotte und hacke beides klein. Den frischen Rosmarin vom Stiel zupfen und ebenfalls fein hacken. Alternativ kannst du auch getrockneten Rosmarin nehmen.

Schritt 2: Die Balsamico-Tomatensauce

Erhitze das Olivenöl in einem Topf und schwitze den Knoblauch und die Schalotte darin kurz an. Dann gibst du den Zucker dazu. Wenn er sich leicht aufgelöst hat, kommt das Tomatenmark hinein. Kurz mitrösten, mit dem Balsamico Essig ablöschen und die stückigen Tomaten mit Kräutern dazugeben. Zum Schluss würzt du deine Balsamico-Tomatensauce noch mit circa 1 EL Meersalz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer. Die Balsamico-Tomatensauce darf jetzt etwa ½ Stunde langsam vor sich hin köcheln.

Schritt 3: Die Rigatoni

Für dieses Rigatoni-Rezept bringst du gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen und bereitest die Rigatoni zu, wie auf der Packung angegeben. Wir empfehlen die Pasta bissfest – also „al dente“ – zu kochen. Sind deine Rigatoni fertig gekocht, einfach abgießen und zurück in den Topf geben.

Schritt 4: Das Finale

Gib kurz vorm Servieren den Rosmarin in die Sauce und vermenge diesen mit den Nudeln. Einmal kräftig vermischen, auf Tellern anrichten – und mit dem frischen Basilikum garnieren. Buon appetito!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte