

# Nudeln mit zweierlei vom Parmesan und Safran-Tomaten

## Für 4 Personen

120 g Parmesan am Stück	300 g Kirschtomaten	4 Knoblauchzehen
40 g Butter	2 Msp. Safranpulver	2 Lorbeerblätter
4 EL weißen Balsamicoessig	200 g passierte Tomaten	2 EL flüssiger Honig
Salz	Pfeffer	300 g Kichererbsen-Nudeln
1 Zwiebel	150 g Sahne	200 ml Gemüsebrühe

Den Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte vom Parmesan fein reiben. Geriebenen Parmesan mittig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldbraun schmelzen. Dabei immer wieder kontrollieren, denn der Parmesan verbrennt sehr schnell.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen, Backpapier mit dem geschmolzenen Parmesan vom Blech ziehen, etwas abkühlen lassen. Anschließend den geschmolzenen Parmesan grob in Stücke brechen.

Die Tomaten waschen und halbieren.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Tomaten und die Hälfte vom gehackten Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen.

Safranpulver und Lorbeerblätter einrühren und mit Essig ablöschen.

Die passierten Tomaten und den Honig hinzufügen, gut vermengen und ca. 7 Minuten dickflüssig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangaben bissfest garen. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Restliche Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, Zwiebel und restlichen gehackten Knoblauch zugeben und farblos anschwitzen.

Sahne und Gemüsebrühe dazu gießen und ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Den restlichen Parmesan reiben und unter den heißen, jedoch nicht mehr kochenden Saucenansatz geben und mit dem Pürierstab fein mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Nudeln abgießen und mit der Parmesan-Sauce vermengen.

Die Nudeln in tiefe Teller geben und die Safran-Tomaten darauf verteilen, die Parmesanchips darüber streuen.

Christian Henze am 14. Juni 2021