

Pasta mit Kirschtomaten und Basilikum

Für 4 Portionen

500 g Fusilli	1 EL Salz	250 g Kirschtomaten
2 Spitzpaprikaschoten	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	2 Prisen Pfeffer	1 EL Tomatenmark
1 Prise Zucker	50 ml Weißwein	1 Mozzarella
1 Bund Basilikum	75 g Parmesanspäne	

Pasta kochen:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Fusilli darin nach Packungsanleitung bissfest garen.

Tomaten:

Inzwischen Tomaten und Paprika waschen und trocknen. Die Tomaten halbieren, die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Streifen oder Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenhälften darin bei mittlerer bis starker Hitze braten, bis der Saft austritt und zuckrig karamellisiert. Die Paprika dazugeben und 1-2 Minuten mitbraten. Das Gemüse auf einer Pfannenseite zusammenschieben. Die Zwiebel auf der freien Seite in die Pfanne geben und 2-3 Minuten mitbraten, bis sie glasig wird.

Den Knoblauch dazugeben und 1 Minute mitbraten, dann das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum:

Das Tomatenmark einrühren, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit dem Anisé ablöschten und die Flüssigkeit leicht einkochen. In dieser Zeit den Mozzarella mit Küchenpapier abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und nach Belieben mit oder ohne Stängel grob schneiden.

Vermengen: Die bissfest gegarte Pasta abgießen dabei 1 Kelle Kochwasser abnehmen und beiseite stellen und tropfnass zur Sauce in die Pfanne geben. Den Pfanneninhalt gut durchschwenken, mit dem Mozzarella bestreuen, zwei Drittel von Basilikum und Parmesanspänen unterheben. Ist die Mischung nicht saftig genug, nach Belieben 1 Schuss Kochwasser untermischen und die Pasta noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und Servieren:

Die Pasta auf Teller verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit dem übrigen Basilikum garniert servieren.

Frank Rosin am 31. Oktober 2021