

Bunte Sommerpasta

Zutaten für 2 Personen

2 Stängel Stangensellerie
1 Knoblauchzehe
3 Zweiglein Thymian
3 Zweiglein Origano
200 g verschiedenfarbige Cherrytomaten (10-12 Stück)
250 g Teigwaren
1 EL Öl
1 1/2 dl Weisswein
Salz
wenig Pfeffer
Käse, gerieben

Zubereitung (Dauer ca. 30 Min.)

Stangensellerie ev. schälen, waschen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymianblättchen abzupfen, Oreganoblättchen abzupfen und grob hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren.

Teigwaren nach Packungsanleitung zubereiten.

Gleichzeitig Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch darin 2 Min. andämpfen. Stangensellerie, Thymian und Origano dazugeben und 2 Min. mitdämpfen. Weisswein dazugiessen und aufkochen. Mit wenig Salz würzen und nicht zugedeckt auf mittlerem Feuer ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit stark eingekocht ist. Ab und zu rühren. Tomaten daruntermischen und warm werden lassen.

Gekochte Teigwaren und Gemüse sorgfältig mischen und mit wenig Pfeffer würzen. Käse dazu servieren.



© atelier nefwiss