

Pasta-Gerichte mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan

Für ein schmackhaftes Pasta-Gericht lassen sich getrocknete Tomaten in Öl optimal einsetzen. Die sonnengetrockneten Tomaten verleihen der Pasta eine charakteristische *tiefe Umami-Note*, die das Gericht deutlich aufwertet. Zunächst schneiden Sie die Tomaten in feine Streifen, um ihr Aroma gleichmäßig zu verteilen. Diese werden dann zusammen mit frisch gekochten Nudeln in einer Pfanne temperiert. Das **aromatisierte Öl**, das aus den eingelegten Tomaten gewonnen wird, sorgt für eine zusätzliche Geschmacksnote und sollte niemals verschwendet werden.

Wenn die Nudeln heiß sind, geben Sie geriebenen Parmesan hinzu. Der Käse schmilzt nahezu sofort und verbindet alles zu einem harmonischen Geschmackserlebnis. Frische Kräuter wie Basilikum oder Oregano runden das Gericht zusätzlich ab und heben die intense Note der getrockneten Tomaten hervor. Durch das Hinzufügen von Parmesan entsteht eine cremige Konsistenz, die das Gericht besonders macht.

Dieses Rezept ist nicht nur schnell zubereitet, sondern auch äußerst vielseitig. Es eignet sich perfekt als Hauptgericht oder als Beilage. Die Kombination aus sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan und pasta bringt einen **kräftigen Geschmack** auf den Teller, der bei jedem Essen begeistert.