

Farfalle mit getrockneten Tomaten



Zutaten:

für 2 Personen

- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 14 getrocknete Tomaten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 g Farfalle
- Salz
- 1 EL kalte Butter, ideal ist Süßrahmbutter
- schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- 6 Stiele Basilikum
- 250 ml Milch
- 60 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Zwiebel schälen, halbieren anschließend in feine Streifen schneiden.
Olivenöl in einen nicht zu kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze die Zwiebel darin andünsten.

In der Zwischenzeit die Tomaten in Streifen schneiden. Wasser für die Gemüsebrühe erhitzen. - Ich verwende immer das [Brühpulver](#), weil ich auf Zusatzstoffe etc. verzichten will, wo immer es geht.

Die Tomatenstreifen zu den Zwiebeln geben, kurz andünsten und mit der Brühe ablöschen, auffüllen und kurz aufkochen lassen, dann zugedeckt beiseite stellen und ziehen lassen.

Jetzt die Farfalle bißfest kochen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die sehr kalte Butter und 1 EL Olivenöl unter den Zwiebel-Tomaten-Sud mischen nicht mehr kochen. Butter und Öl sollen mit dem Sud emulgieren und ihn leicht sämig machen. Farfalle unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Zuletzt unter die Farfalle heben.

Die Milch aufkochen, eine Prise Salz hinzugeben, vom Herd nehmen und den frisch geriebenen Parmesan hineingeben, unterrühren und mit einem Mixstab aufschäumen. Die Nudeln auf Tellern anrichten. Den Milchschaum vorsichtig abschöpfen und darauf geben. Sofort servieren.

Guten Appetit 😊