Pomìto

Tomaten-Ratatouille mit Linguini

Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zum Garnieren

- Frische Kräuter der Provence: 1 TL
- Geröstete und gesalzene Cashewkerne: 2 EL
- Hefeflocken: 1 TL
- Salz: Eine Prise

Ratatouille

- Ahornsirup: 1 TL
- Basilikum, Oregano, Thymian (frisch oder getrocknet): 1 TL
- Chiliflocken: 1 TL
- Karotten: 2
- Kurkuma: 1/2 TL
- Linguini: 100g
- Pomìto Passierte Tomaten: 200 g
- Pomìto Tomatenmark: 1 TL
- Rapsöl: 1 TL
- Salz & Pfeffer: n. B.
- Zucchini: 1/2
- Zwiebel: 1
- rote Paprika: 1/4

Vorbereitung

1. Zucchini, Karotte und Paprika waschen, Karotte schälen und alles in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Ein Topf mit Öl erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen.
4. Karotte und Zucchini unterrühren und für 1-2 Minuten weiter anbraten.
5. Paprikastreifen mit Pomìto Tomatenmark, Kurkuma, Chiliflocken, frischen oder getrockneten Kräuter hinzugeben.
6. Mehrmals umrühren und mit ***Pomìto passierte Tomaten*** und ***Tomatenfruchtfleisch in Stücken*** ablöschen.
7. Für 12- 15 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren.
8. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.
9. In der Zwischenzeit Linguini in einen Topf mit genügend kochenden und gesalzenen Wasser geben und laut
10. Packungsanleitung al dente kochen.
11. Pasta abgießen und mit der Tomaten-Ratatouille vermischen.
12. Zum Servieren geröstete und gesalzene Cashewkerne in einen Mörser fein mahlen, mit Hefeflocken und einer Prise Salz vermischen.
13. Darüber streuen und mit frischen Kräutern der Provence genießen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 250 g