

Alexander Herrmann | Farfalle mit getrockneten Tomaten und Parmesan- Milchschaum

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Farfalle
- 1 kleine Zwiebel
- 12 – 15 getrocknete Tomaten
- 1/2 Bund Basilikum
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Milch
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- 1 EL alter Aceto Balsamico
- 1 EL kalte Süßrahmbutter
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einem kleinen Topf mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ganz langsam andünsten. Die getrockneten Tomaten mit einem scharfen Messer ebenfalls in feine Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben, ganz kurz mit andünsten und mit der Brühe ablöschen bzw. auffüllen. Einmal aufkochen lassen und zugedeckt beiseitestellen.

Farfalle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser sehr bissfest garen, in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.

Die getrockneten Tomaten im Sud erneut erhitzen, Farfalle dazugeben, unterrühren und noch etwas köcheln lassen. Die kalte Süßrahmbutter und 1 EL Olivenöl untermischen. Wichtig ist, dass die Butter dabei mit der Tomaten-Zwiebel- Brühe emulgiert und diese leicht sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

Milch aufkochen, mit 1 Prise Salz würzen, vom Herd nehmen, den Parmesan hineingeben, unterrühren und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Die Nudeln auf eine große Platte oder 2 Teller verteilen und mit Balsamico dekorativ beträufeln. Den Milchschaum vorsichtig abschöpfen, auf die Nudeln geben und sofort servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 15.06.2013