



Tagliatelle ammuddicata con pomodori

Für den leichten, frischen Sugo werden die Tomaten zusammen mit Zitronenzesten, Knoblauch und Basilikum nur kurz gedünstet. Die gekochten Tagliatelle werden noch in der Pfanne mit der Sauce vermischt. Das ist ein schnell zubereitetes, sommerliches Pastagericht. Ammuddicata steht für Brotbrösel oder Paniermehl - In Süditalien eine durchaus übliche Zugabe zu Pastagerichten. Nimmt man statt Paniermehl ganz klein gewürfeltes und angeröstetes Altbrot, wird die geschmeidige Pasta nebst guten Röstaromen mit einem schönen Knusperereffekt ergänzt.

Zutaten (pro Portion)

80g	Tagliatelle
3	Piccadilly-Tomaten (ca. 120g)
1-2	Knoblauchzehen
1-2Tl	Zitronenzesten
20g	Altbrot
4-5	Blätter frischer Basilikum
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

3-4 Tage altes Brot zu möglichst dünnen Scheiben schneiden, danach zu 2-3mm grossen Würfelchen schneiden. In Olivenöl anrösten bis sie marronibraun sind. Aus der Pfanne nehmen.

Tomaten klein würfeln. Knoblauch hacken. Basilikum zu Streifchen schneiden.

Etwas frisches Olivenöl in die Pfanne geben, Tomaten, Knoblauch und Basilikum ca. 5

Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tagliatelle zugeben und vermischen. Etwa 3/4 der gerösteten Brotwürfelchen untermischen und sogleich anrichten. Mit dem Rest der Brotwürfelchen bestreuen und mit kleinen Basilikumblättchen garnieren.





