

## „ Rigatoni mit gebratenen Zucchini, Kirschtomaten und Basilikum



### Zutaten für vier Personen

320 g Rigatoni  
4 kleine Zucchini  
20 Cocktailtomaten  
1 Zwiebel  
2 EL natives Olivenöl extra  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
frisches Basilikum  
Cayennepfeffer  
frischer Parmesankäse

### Zubereitung

Zunächst die Rigatoni in reichlich Salzwasser bissfest garen. Gießen Sie die Nudeln ab und heben Sie ca. einen halben Liter vom Kochwasser auf. Die Nudeln sollten keinesfalls kalt abgespült werden, träufeln Sie einfach nach dem Kochen etwas Olivenöl darüber.

In der Zwischenzeit die Zucchini in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, jedes Stück längs halbieren und nochmals halbieren. Die Hälfte der Cocktailtomaten in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel in Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini darin goldbraun anbraten und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne die Zwiebeln anbraten, die Tomatenstücke zugeben und mit etwas Nudelfond einkochen lassen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die restlichen Cocktailtomaten halbieren und mit den Nudeln und den Zucchini zur Soße geben. Das Gericht nochmals erhitzen und zum Schluss das frische Basilikum unterheben.

### Anrichten

Die Nudeln auf einem Teller anrichten und frisch geriebenen Parmesankäse darübergeben.

### Mein Tipp

- Sie können für das Gericht auch andere Nudelsorten verwenden.
- Zu dem Gericht passt auch frischer Knoblauch. Geben Sie einfach kleine Würfel zum Abschmecken in die Soße.

### Der Trick mit dem Nudelwasser

Heben Sie immer etwas Nudelwasser vom Kochen auf und nehmen Sie es als Grundfond für Ihre Nudelsoßen. Die Stärke im Nudelwasser gibt den Soßen hinterher eine leichte Bindung und enthält schon den Nudelgeschmack.