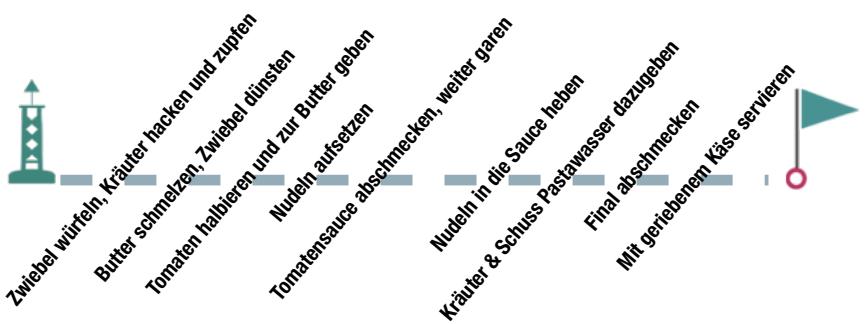


# Pasta mit Cherrytomaten und Butter



**Streckenzeit:** etwa 30 Minuten



**Die Zubereitung:** Zwiebel pellen und fein würfeln. Petersilie waschen und hacken, Basilikumblätter zupfen. Kräuter bereithalten. Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel für circa drei Minuten glasig schmoren.

Tomaten waschen, halbieren und zu den Zwiebeln geben. Salzen und pfeffern. Hitze reduzieren und die Tomaten für etwa 20–30 min leise dünsten. Ab und zu vorsichtig umrühren, damit nichts anbringt.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Nudeln hinzufügen und nach Packungsanleitung minus eine Minute kochen.

Falls die Tomatensauce schon zu sehr eingekocht ist, etwas vom Pastawasser unterrühren. Sind die Nudeln „al-dente“, diese mit einer Zange in die Sauce heben, umrühren und noch 1-2 min köcheln lassen. Petersilie und Basilikumblätter unterheben und final mit Pfeffer & Salz (Zucker optional) abschmecken. Nochmals schwenken und in der Pfanne servieren. Falls die Sauce zu trocken ist, noch einen Löffel vom Pasta-Kochwasser unterrühren. Mit geriebenem Pecorino sofort servieren.

**Variante mit Mascarpone:** Mit den Zwiebeln eine gehackte Knoblauchzehe und eine ganze Chili mitschmoren. Die Chili wieder herausnehmen, sobald die gewünschte Schärfe erreicht ist. Mascarpone/Frischkäse zum Schluss mit einem Schuss Pastawasser und geriebenem Pecorino oder Parmesan zu den Nudeln geben. Gut verrühren, bis sich alles verbindet und die Sauce schön sämig wird. Zum Servieren mit noch mehr geriebenem Käse bestreuen.

**Werkzeuge:** Messer, Brett, Pfanne, mittlerer Topf, Zange, Käsereibe

## Zutaten für zwei:

200 g dicke Spaghetti wie Chitarra oder Bavette, Linguine, Fettuccine  
250 g frische Cherrytomaten, am besten verschiedene Sorten  
1 mittlere, weiße Zwiebel  
2–3 EL Butter (40–50 g)  
Frisches Basilikum  
Frische glatte Petersilie  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

Prise Zucker (optional, falls die Tomaten nicht wirklich süß sind)

Pecorino oder Grana oder Parmesan

## Für die Variante zusätzlich:

1 Knoblauchzehe  
1 kleine Chili (frisch oder getrocknet)  
100 g Mascarpone oder Doppelrahm-Frischkäse

