



Sommerpasta mit gerösteten Tomaten, Mandel-Ricotta, Basilikumöl & aromatischen Chili-Brösel **Für 2 Personen**

Zutaten

Für die Pasta:

- 180–200 g Pasta nach Wahl (z.B. Spaghetti oder Tagliatelle, gerne glutenfrei)
- 2 Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
- 100 ml Gemüsebrühe
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleiner Zweig Rosmarin

Für die gerösteten Tomaten:

- 3 kleine, aromatische Tomaten, halbiert
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 kleine Knoblauchzehe (leicht angedrückt)
- 1 TL Ahornsirup
- Salz & Pfeffer
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Für den Mandel-Ricotta:

- 100 g Mandel-Ricotta (gekauft oder selbst gemacht)
- Salz & Pfeffer

Für das Basilikumöl:

- ½ Bund Basilikum
- 3–4 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Für die Chili-Brösel:

- 3 EL glutenfreie Semmelbrösel
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 Prise Chili-Flocken
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz

Zum Servieren:

- Frische Gartenkräuter (z.B. Basilikum, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)



Zubereitung

1. Tomaten rösten:

In einer **beschichteten Pfanne** das Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian darin bei mittlerer Hitze aromatisch anrösten. Die **halbierten Tomaten mit der Schnittfläche nach unten** in die Pfanne setzen, leicht salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze langsam rösten, bis die Schnittfläche schön gebräunt ist. Zum Schluss mit Ahornsirup und Zitronenabrieb verfeinern.

2. Basilikumöl mixen:

Basilikum mit Olivenöl und einer Prise Salz fein pürieren → beiseitestellen.

3. Chili-Brösel:

In einer kleinen Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauch kurz darin anschwitzen, dann Semmelbrösel, Chili-Flocken und Petersilie zugeben. Alles goldbraun rösten → leicht salzen.

4. Pasta zubereiten:

Pasta in Salzwasser al dente kochen. In einer großen Pfanne Frühlingszwiebeln in Olivenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, Zitronenabrieb und Rosmarin zugeben. Pasta direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne heben und mit der Sauce schwenken, bis sie schön glänzt → ggf. noch etwas Pastawasser zugeben.

5. Anrichten:

Pasta auf zwei Teller verteilen. Die **gerösteten Tomaten** daraufsetzen, Kleckse Mandel-Ricotta dazu. Mit dem Basilikumöl beträufeln, Zitronen-Chili-Brösel großzügig darüberstreuen. Mit frischen Gartenkräutern toppen.