



# Rigatoni mit Balsamico-Tomatensauce

## Zutaten für 4 Personen

- 500 g Rigatoni-Nudeln
- 3 Dosen ORO di Parma stückige Tomaten mit Kräutern
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zucker
- 2 EL ORO d'Italia Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
- 1 Dose ORO di Parma Tomatenmark 2-fach konzentriert (70 g)
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- Olivenöl „extra vergine“
- Meersalz,
- Pfeffer aus der Mühle
- frisches Basilikum zum Anrichten



## Schritt 1: Die Vorbereitung

Hacken Sie den geschälten Knoblauch und die geschälte Schalotte klein. Den frischen Rosmarin vom Stiel zupfen und ebenfalls fein hacken. Alternativ können Sie auch getrockneten Rosmarin nehmen.

## Verwendete Produkte



## Schritt 2: Die Balsamico-Tomatensauce

Bringen Sie das Olivenöl in einem Topf auf mittlere Hitze. Schwitzen Sie Knoblauch und Schalotte kurz darin an. Dann geben Sie den Zucker dazu. Wenn er sich leicht aufgelöst hat, kommt das Tomatenmark hinein. Kurz mitrösten, mit dem Balsamessig ablöschen und die stückigen Tomaten mit Kräutern dazugeben. Zum Schluss würzen Sie Ihre Sauce noch mit circa 1 EL Meersalz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer. Ihre Balsamico-Tomatensauce darf jetzt etwa ½ Stunde langsam vor sich hin köcheln.

## Schritt 3: Die Rigatoni

Bringe Sie gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen und bereiten die Rigatoni zu, wie auf der Packung angegeben. Wir empfehlen Nudeln bissfest – also „al dente“ – zu kochen. Sind Ihre Rigatoni fertig gekocht, einfach abgießen und die Rigatoni zurück in den Topf geben.



#### **Schritt 4: Das Finale**

Geben Sie kurz vorm Servieren den Rosmarin in die Sauce und die Sauce in den Nudeltopf. Einmal kräftig vermischen, auf Tellern anrichten – und mit dem frischen Basilikum garnieren.