

Mittagessen ruckzuck!!

# Tagliatelle peperoncino

Für 4 Personen

## Zutaten:

- 250gr Tagliatelle
- 2 EL Olivenöl oder 1 EL Olivenöl + 1 EL TomatenOlivenöl
- 4 TL HotHot
- 400gr Tomaten aus dem Glas
- 200gr Schlagsahne
- 2 TL KräuterSalz
- 2 EL geriebenen Parmesan
- 1 EL TomatenBalsam
- Parmesan als Krönung nach Gusto

## Zubereitung:

- Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen – Tagliatelle hinein geben und ca. 8 Minuten im sprudelnden leicht gesalzenem Wasser kochen.
- Das Olivenöl in eine ausreichend große Pfanne geben und erwärmen, das HotHot einstreuen und leicht anbräunen, die Tomaten angießen und einmal aufkochen lassen. Die Sahne dazu geben und unter Rühren einkochen. Das Salz und den Parmesan unterziehen – nochmals abschmecken.
- Die Nudeln direkt aus dem Topf in die Pfanne geben und gut wenden. Auf vier tiefen Tellern verteilen mit dem TomatenBalsam auf den Tellerrand tupfen und als Abschluss frischen Parmesan überhobeln!

Perfekt als kleine Vorspeise oder MittagEssen – geht rasch und schmeckt superköstlich!

Gutes Gelingen wünscht,

Katrine Lihn – Ihre Lebensmittelhandwerkerin