LINGUINE MIT TOMATENSAUCE, MIT KLEINEN PARMESANWAFFELN UND FRITTIERTEM BASILIKUM GARNIERT



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Frisches Basilikum:
- Linguine-Nudeln: 400 g
- Parmesankäse: 200 g

Vorbereitung

Den Parmesankäse reiben und in einer Pfanne bei sehr hoher Hitze braten, bis er sich in eine goldene und knusprige Waffel verwandelt hat.
Die Basilikumblätter für wenige Sekunden im Samenöl frittieren.
In der Zwischenzeit die Linguine im Salzwasser kochen und in der Pfanne mit der vorher mit der **Pomìto Passierte Tomaten** zubereiteten Sauce schwenken; dafür fügen Sie eine Schöpfkelle Nudelwasser hinzu.
Vor dem Servieren die verschiedenen Zubereitungen auf dem Teller dekorativ anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 700 g

