

# Spaghetti mit frischen Cherry-Tomate

## Für 4 Personen

1 kg Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie, glatt	2 EL Kapern	2 EL Oliven, schwarz
Olivenöl	Nudeln	Butter
Parmesan	Tomatensaft	Pfeffer
Zucker	Salz	

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und enthäuten. Danach das Tomatenfleisch in Würfel schneiden und die Kerne und den Saft in den Mixbecher der Küchenmaschine geben. Kurz mixen, den Tomatensaft durch das Sieb passieren und beiseite stellen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe fein hacken und sanft in zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl andünsten. Dann die Tomatenwürfel dazugeben, umrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Alles bei kleiner Hitze etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren, sollte die Soße zu dick werden, noch etwas Tomatensaft dazugeben. Die Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und zur Soße geben. Zum Schluss die Kapern, ausgedrückt und gehackt mit ganz fein gewürfelten schwarzen Oliven dazugeben, sodass sie nur noch ein paar Minuten mitkochen. Die Nudeln in viel Salzwasser al dente garen und dann sofort abgießen. Mit der Soße vermischen und noch eine schöne Nuss Butter dazugeben. Auf einer heißen Platte oder auf heißen Tellern anrichten und Parmesan darübergeben.

### Tipp:

Statt der Tomaten kann man auch Cherrytomaten nehmen.

Lea Linster am 10. Juni 2011