

Spiralen mit Dörrtomaten - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

80	Gramm	Doerrtomaten; in Oel ein- Gelegt, abgetropft
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Oel von den Doerrtomaten Oder Olivenoel
50	ml	Noilly Prat
50	ml	Weisswein
200	ml	Rahm
400	Gramm	Spiralnudeln
1/2	Bund	Basilikum; oder glatt- Blaettrige Petersilie
2	Essl.	Sbrinz; gerieben Oder Parmesan Salz Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Die Doerrtomaten mit Kuechenpapier trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schaelen und fein hacken.

Das Oel erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Doerrtomaten darin anduensten. Mit Noilly Prat und Weisswein abloeschen und gut zur Haelfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifuegen und die Sauce nochmals leicht reduzieren.

Waehrend die Sauce kocht, die Spiralen in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Basilikum oder Petersilie fein hacken. Mit dem geriebenen Kaese unter die Sauce mischen und diese mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Sofort mit den gut abgetropften Teigwaren mischen.

Tipp:

Nach Belieben Rohschinken in Streifen schneiden, ganz kurz braten und ueber die angerichteten Teigwaren geben.

Fuer den Kleinhaushalt:

Zwei Personen: Zutaten halbieren, jedoch zum Abloeschen der Doerrtomaten 1/4 dl Noilly Prat und 50 ml Weisswein verwenden.

Eine Person: Zutaten vierteln, jedoch zum Abloeschen der Doerrtomaten je 1/4 dl Noilly Prat und Weisswein verwenden.