



Doganbey-Cherrytomaten mit Nudeln und Feigenschmand

Zutatenliste für 1 Portion

1 Port. Nudeln (z. B. Spiralnudeln)
12 Cherrytomaten
Casa-Luna-Olivenöl
Pfeffer
CasaLuna-Gewürze
frischer Knoblauch
evt. Schafskäse

Für den Feigenschmand: 2 Softfeigen (ggf. CasaLuna-Feigenblütensirup verwenden) '100 g Schmand '2 TL Rotweinessig
Zubereitung Feigenschmand: Feigen waschen, trocken tupfen u. vierteln. Mit dem Essig in einem kleinen Topf erhitzen u. ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Schmand ins Püriergefäß, Feigen dazugeben u. pürieren und mit Salz u. Pfeffer würzen. Schmand zu Cherrytomaten mit Nudeln servieren.

Zubereitung:

Nudeln kochen. Währenddessen Cherrytomaten halbieren u. in einer Bratpfanne mit reichlich Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer, Casa-Luna-Gewürzen (z.B. Oregano, Thymian) und gepressten Knoblauch würzen. Je nach Belieben kann Schafskäse dazu genommen werden.