



Trofie mit Stracchino und Datterini-Tomaten

Unglaublich wie die Zeit rennt. Bereits geht die Challenge von Foodblogs-Schweiz bereits in die 5. Runde.

Im Warenkorb der [Foodblogs-Schweiz](#) stehen in diesem Monat nicht nur, wie gewohnt 5 Zutaten zur Verfügung, sondern sechs. Bestimmt, weil wir mitten im Sommer sind und uns die Natur und die Region sehr viel zu bieten hat.

Im Warenkorb finden wir Basilikum, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Peperoni und Tomaten.

Meine Auswahl fällt auf Basilikum und Tomaten. Bei mir sind es Datterini-Tomaten.

Letzte Woche habe ich [Stracchino-Käse](#) zubereitet und dieser Käse zusammen mit dem Basilikum und den Tomaten ergeben nicht nur die Farbe der Italien-Fahne ab ;-), sondern sind auch meine Zutaten für mein heutiges Rezept.

Dieses tolle vegetarische Gericht gesellt sich zu meinen anderen Halbzwölf-Uhr-Rezepten. Es ist nämlich so schnell zubereitet, dass man länger benötigt das Rezept aufzuschreiben, als es zuzubereiten.

Für mein Rezept habe ich Datterini-Tomaten verwendet. Natürlich könnt ihr sehr gut auch Cocktailtomaten einsetzen oder sogar auf grössere Tomaten ausweichen.

Zubereitung und Kochzeit ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Personen
350 g Trofie oder eine andere Pasta-Sorte
300 g Datterini- oder Cocktailtomaten
250 g [Stracchino-Käse](#)
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Zucker
5 Esslöffel Olivenöl
5-6 Zweige Basilikum
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Eine Pfanne mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Währenddessen Datterini-Tomaten unter fließendem Wasser waschen. Die Hälfte der Tomaten zusammen mit dreiviertel des Stracchino-Käse und den Basilikum-Blättern (einige Blätter für die Dekoration beiseitelegen) in einen Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 3 Esslöffel Olivenöl dazu geben und das Ganze pürieren. Die Masse sollte fein und homogen sein.

Trofie in das kochende Salzwasser geben und nach Packungsbeilage gar kochen.

Die restlichen Datterini-Tomaten halbieren. In einer weiten Pfanne das restliche Olivenöl mit einer geschälten Knoblauchzehe erwärmen. Geschnittene Tomaten dazu geben und den Zucker darüber streuen. Einige Minuten darin andünsten. Knoblauchzehe entfernen.

Die gekochten Teigwaren abtropfen und direkt zu den Tomaten in die Pfanne geben. Die vorbereitete Sauce ebenfalls zu den Teigwaren geben und alles gut zusammen vermischen und erwärmen lassen.

Teigwaren in tiefe Teller geben. Restlicher Stracchino-Käse darüber verteilen und mit den Basilikumblätter ausdekorieren. Warm genießen.

