

Gerhardts Rezept des Monats

Feine Bandnudeln mit Tomaten und Limonenfilets

Zubereitung

1. Winzeressig mit Olivenöl kurz aufkochen lassen.
2. Mit den übrigen Zutaten in die noch lauwarmen Bandnudeln geben.
3. Alles gut miteinander mischen.
4. Lauwarm servieren.

*Grundrezept Tomatenwürfel

1. Tomaten über der Krone kreuzweise einschneiden und blanchieren.
2. Unter kaltem Wasser abschrecken und anschließend die Haut abziehen.
3. Die Kerne entfernen.
4. Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

Zutaten für 4 Personen

600 g Bandnudeln, gekocht
2 Limonen, in Filets geschnitten
100 g Tomatenwürfel*
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
Saft von 2 Limonen
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
1 Bund Basilikum, grob gezupft
2 EL Winzeressig
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Die mediterranen Elemente des Gerichtes
– Limonen, Knoblauch, Basilikum sowie Olivenöl –
verlangen geradezu nach einem Weißburgunder.

