

## LINGUINE MIT TOMATENSAUCE, MIT KLEINEN PARMESANWAFFELN UND FRITTIERTEM BASILIKUM GARNIERT



Zubereitungszeit: 20 min.  
Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten (4 Personen)

- **Zutaten**
  - Passierte Tomaten 500g 700 g
  - Frisches Basilikum
  - Linguine-Nudeln 400 g
  - Parmesankäse 200 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

Den Parmesankäse reiben und in einer Pfanne bei sehr hoher Hitze braten, bis er sich in eine goldene und knusprige Waffel verwandelt hat.

Die Basilikumblätter für wenige Sekunden im Samenöl frittieren.

In der Zwischenzeit die Linguine im Salzwasser kochen und in der Pfanne mit der vorher mit **dePomìto Passierte Tomaten** zubereiteten Sauce schwenken; dafür fügen Sie eine Schöpfkelle Nudelwasser hinzu.

Vor dem Servieren die verschiedenen Zubereitungen auf dem Teller dekorativ anrichten.