

PENNE DER SONNE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pennette in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl die Knoblauchzehe anbraten (sie wird vor dem Anbraten der Nudeln weggeworfen). Den in Scheiben geschnittenen frischen Chili, die Kirschtomaten, die Auberginensauce und die Leccino-Oliven hinzufügen. Mit Salz würzen und frisches Basilikum hinzufügen. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce mit etwas nativem Olivenöl extra schwenken. Die Nudeln auf die Teller verteilen und mit Basilikumblättern garnieren.

Menù-Zutaten

100 g. "Ciliegnini" pomodori non pelati interi (Kirschtomaten) - TZ1X
1 Confezione Salsa di melanzane (Auberginensauce) - C70K
50 g. Olive Leccino „alla calabrese“ (Leccino-Oliven nach kalabrischer Art) - U91
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

500 g Pennette rigate
1 Zehe Knoblauch
1 Frische Chilischote
n.B. Basilikum
n.B. Salz