

OZ. PASTA ALLA MAMMA



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

PENNE PUTTANESCA

ZUTATEN

500 G	PENNE NUDELN
3 EL	OLIVENÖL
1 STK.	SCHALOTTE
2 STK.	KNOBLAUCHZEHEN
100 G	OLIVEN OHNE KERN
50 G	KAPERNBEEREN
30 G	SARDELLEN
1 EL	TOMATENMARK
20 STK.	KIRSCHTOMATEN
1 TL	OZ. PASTA KRÄUTERMISCHUNG
	CHILI ROT FRISCH NACH BEDARF

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Kräutermischung „Alla Mamma“, oz. Kristallsalz, Chili rot frisch



VORBEREITUNG

Kirschtomaten in Sechstel schneiden. Schalotten fein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 Penne in reichlich Salzwasser kochen.
 - 2 Schalotten, Oliven, Kapern, Chili, Sardellen und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten.
 - 3 Tomatenmark, Tomatenstücke, oz. Kristallsalz und oz. Kräutermischung „Alla Mamma“ zugeben und ca. 5 Minuten mit Deckel dünsten.
 - 4 Die gekochten Nudeln zur Puttanescasauce geben und schwenken.
 - 5 Abschmecken, mit Parmesan bestreuen und rasch servieren.
-

OZ.-TIPP

Bewahren Sie immer etwas Nudelwasser auf. Sollte die Pasta nach dem Durchschwenken trocken sein, können Sie die Pasta einfach wieder mit etwas Nudelwasser befeuchten.

