

Genuss ohne Grenzen - Italien im Ruhrgebiet

REZEPT

Pasta mit Tomaten und Oliven nach Art von Senora Toma



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Zutaten für 4 Personen

- Linguine (fertig) **oder**
- 500g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 3 Eier

Alles mischen und ausrollen mit einem Nudelholz.

Mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden, trocknen.

(einen Besenstil über zwei Stühle legen und die Nudelstreifen aufhängen, 2-3 Std. reichen)

Nudeln kochen und gleichzeitig mit der Sauce beginnen.

Dazu:

- 300g kleine Tomaten (z.B. Cherrytomaten)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 EL Kapern
- 10 grüne Oliven
- 1 Peperoncini (mittelscharf)
- Grobes Meersalz
- Parmesankäse

Öl in Pfanne erhitzen

Knoblauch in Scheiben schneiden und ins heiße Öl geben

Glasig werden lassen

dann die in Scheiben geschnittenen Oliven hinzugeben

die Kapern hinzugeben

Peperoncini klein schneiden und zufügen

die klein geschnittenen Tomaten ebenfalls zugeben

Salzen

Köcheln lassen, ev. ein-zwei Teelöffel Wasser oder Weißwein hinzufügen, damit die Sauce nicht zu trocken wird

Wenn die Nudeln gar sind, diese abgießen und sofort in die Pfanne zu der Sauce geben, wenden.

Auf einem Teller servieren, Parmesan in groben Schnitzen darüber hobeln.