

Flüsse der Gemüse

Pasta mit Tomaten und Oliven nach Art von Senora Toma

Zutaten

Nudeln: Linguine (fertig) Oder 500 gr. Mehl (Nummer 0 aus dem it. Feinkostladen), 3 EL Olivenöl, 3 Eier

Sauce: 300 gr kleine Tomaten (z.B. Cherrytomaten), Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Kapern, 10 grüne Oliven, 1 Peperoncini (mittelscharf), grobes Meersalz

Parmesankäse

Zubereitung

Nudeln:

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.

Sauce:

Öl in Pfanne erhitzen, Knoblauch in Scheiben schneiden, ins heiße Öl geben und glasig werden lassen. Dann die in Scheiben geschnittenen Oliven und Kapern hinzugeben. Peperoncini klein schneiden und zufügen. Die klein geschnittenen Tomaten ebenfalls zugeben und salzen. Köcheln lassen, eventuell ein bis 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.