

Für 4 Personen

Penne «Emilio»

Sauce

- 1 kleine Zwiebel
- 10 Cherry-Tomaten
- 2 Tomaten
- 40g Kapern
- 10 grüne Oliven (entsteint)
- 10 schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Sträusschen Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Cherry-Tomaten waschen, und halbieren. Die Tomaten blanchieren, schälen, die Kernen herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern und Oliven abschütten und gut abtropfen lassen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die grossen Blätter vom Basilikum waschen, zupfen und in feine Julienne schneiden. 4 Kronen für die Garnitur auf die Seite legen. Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Zwiebeln andünsten, bis sie glasig sind. Die Cherry-Tomaten begeben, sautieren, anschliessend die Tomatenwürfel, die Oliven und Kapern begeben und weiter sautieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei fleissigem Schwenken einige Minuten sautieren.

Penne

- 400g Penne (Ernst kochfest)
- 4l Wasser
- 40g Salz

Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen und die Penne darin «al dente» kochen und abschütten. Die Penne mit der Tomaten-Olivenmischung vermischen und mit Teigwarengewürz abschmecken.

Anrichten

- 8 Cherry-Tomaten
- 8 schwarze Oliven

Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Die Penne in die Pastateller geben und mit den Oliven, den Cherry-Tomaten und den Basilikumkronen ausgarnieren.