

Für 4 Personen

## Penne alla Pizzaiola

### Sauce

- 2 mittelgrosse Zwiebeln
- 2 grosse Knoblauchzehen
- 800g Pelati aus der Dose
- 40g Kapern
- 20 schwarze Oliven (entsteint)
- 160g Mozzarella
- 10g Basilikum
- 10g Oregano
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Pelati gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Kapern und Oliven abschütten und gut abtropfen lassen. Den Mozzarella durch eine Röstiraffel treiben. Den Basilikum und den Oregano waschen, zupfen und je die Hälfte in feine Juliennes schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch andünsten, bis beides glasig ist. Die Pelati begeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Immer gut umrühren, so dass die Tomaten nicht anbrennen können. Nach der angegebenen Kochzeit alles mixen und die Hälfte vom Basilikum und Oregano begeben.

### Penne

- 500g Penne
- 5l Wasser
- 50g Salz

### Zubereitung

Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen und die Penne darin «al dente» kochen und abschütten. Das Teigwarenwasser abschütten und die Penne mit der Tomatensauce mischen und in eine Gratinform geben. Den geriebenen Mozzarella auf die Pasta geben und mit dem restlichen Basilikum und Oregano, den Kapern und Oliven ausgarnieren. Im Ofen bei ca. 200°C ca. 5 Minuten gratinieren.

### Anrichten

In der Gratinplatte servieren oder auf vorgewärmten Pastateller anrichten.