

Bucatini mit gelben Marzanella Tomaten





Bucatini mit gelben Marzanella Tomaten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Knoblauchzehen · 10 schwarze Oliven ohne Kern
10 grüne Oliven ohne Kern · 1 Handvoll in Salz eingelegte Kapern
2 EL frisches gehacktes Basilikum · Natives Olivenöl extra
1 Dose gelbe, geschälte Marzanella Tomaten · 250 g handwerklich
hergestellte Bucatini · 1 kleines Stück Pecorino Romano
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch fein hacken, die Oliven in Scheiben schneiden und die Kapern abwaschen. Dann den Knoblauch zusammen mit 2-3 EL Olivenöl in einer Pfanne leicht andünsten, ohne ihn zu bräunen. Oliven und Kapern hinzugeben, umrühren und kurz mit braten. Anschließend die gelben Marzanella Tomaten hinzufügen, mit dem Kochlöffel in der Pfanne leicht zerdrücken und die Sauce 4-5 Min. leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Sobald sie gar sind, am besten al dente, direkt in die Sauce geben und mit etwas Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl abschmecken, fein geschnittenes Basilikum dazugeben, vorsichtig vermischen und alles 1 Min. ziehen lassen.

Zum Servieren den Pecorino direkt über die angerichteten Nudeln reiben.