

6 Korn Penne Emilio

Vorbereitung

- 1 kleine Zwiebel
- 10 Cherry Tomaten
- 2 Tomaten
- 40 g Kapern
- 10 schwarze Oliven (entsteint)
- 10 grüne Oliven (entsteint)
- 1 Sträußchen Basilikum

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Die Cherry-Tomaten waschen, und halbieren, die Tomaten blanchieren, schälen, die Kernen herausnehmen und in kleine Würfeln 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.

Zubereitung

- 1 EL Olivenöl
- Salz, Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle
- 400 g 6 Korn Penne
- 4 l Wasser
- 40 g Salz

Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Zwiebeln andünsten, bis sie glasig sind.

Die Cherry-Tomaten beigegeben, sautieren, anschliessend die Tomatenwürfel, die Oliven und Kapern beigegeben und weiter sautieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bei fleissigem schwenken einige Minuten sautieren.

Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen und die 6 Korn Penne darin „al dente“ kochen und abschütten. Die 6 Korn Penne mit der Tomaten-Olivenmischung vermischen und mit Teigwarengewürz abschmecken.

Anrichten

- 8 Cherry-Tomaten (waschen und halbieren)
- 8 schwarze Oliven

Die 6 Korn Penne in Pastateller geben und mit den Oliven, Cherry-Tomaten und Basilikumkronen und ausgarnieren.