

Anna's Tomaten- Basilikum Penne

Zutaten für 2 Personen:

300 g Penne oder Spaghetti

Salz

Olivenöl

1 Bund Basilikum

Cocktailtomaten

Peperonipulver

schwarzer Pfeffer

frisch geriebenen Parmesan



1. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen,
2. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen.
3. Inzwischen die Tomaten vierteln und den Basilikum klein schneiden.
4. Nun in das kochenden Wasser Salz und Nudeln geben.
5. In das erwärmte Olivenöl die Tomaten zugeben, leicht anbraten und andrücken.
6. Den Basilikum zu den Tomaten geben. Mit Salz, Pfeffer und Peperonipulver würzen und mischen.
7. Die Nudeln, al dente gekocht, in ein Sieb abgießen, in die Pfanne geben und gut mischen.

Sofort servieren und frisch gemahlen Parmesan zugeben.