

Rezept
Ricetta

Bergila®



Penne Gartenglück Penne al profumo dell'orto

Copyright 2022 © www.bergila.com. All rights reserved.



Penne Gartenglück

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne rigate
- 150 g Datteltomaten
- 3 EL Taggiasca-Oliven
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe (optional)

- Basilikumblätter frisch
- 1 EL Olivenöl extra vergine
- 1 Tropfen ätherisches Rosmarinöl
- 5 Tropfen ätherisches Zitronenöl

Zubereitung: Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten halbieren. In einem Topf etwas Olivenöl geben und Knoblauch leicht anbraten. Die ätherischen Öle in einem Esslöffel Olivenöl hinzugeben und beiseite stellen. Tomaten hinzugeben, etwas salzen und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen, bis sich eine Sauce gebildet hat. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Penne nach Kochanleitung bissfest garen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und beiseite stellen. Die Oliven in den letzten 5 Minuten zu den Tomaten geben und mitkochen lassen. Etwas vom Nudelwasser (2-3 EL) zu den Tomaten geben - dies macht die Sauce sämig. Penne abgießen und die Tomatensauce unter die Nudeln heben. Das aromatisierte Olivenöl dazugeben. Mit Basilikumblätter garnieren und servieren.

Penne al profumo dell'orto

Ingredienti per 2 persone:

- 250 g di penne rigate
- 150 g di pomodori datterini
- 3 cucchiali di olive taggiasche
- 2 cucchiali di pinoli
- 1 spicchio d'aglio (facoltativo)

- foglie di basilico fresco
- 1 cucch. di olio extravergine di oliva
- 1 goccia di olio ess. di rosmarino
- 5 gocce di olio ess. di limone

Preparazione: Sbucciare e sminuzzare l'aglio. Dimezzare i pomodori. Aggiungere dell'olio d'oliva in una pentola e far soffriggere leggermente l'aglio. Aggiungere gli oli essenziali in un cucchiaio di olio d'oliva e mettere da parte. Aggiungere i pomodori, salare leggermente e cuocere a fuoco lento con il coperchio chiuso per 15 minuti, finché non si sarà formata una salsa. In una pentola capiente, portare a ebollizione acqua salata e cuocere le penne secondo le istruzioni di cottura fino a quando non sono al dente. Tostare i pinoli in una padella e metterli da parte. Aggiungere le olive ai pomodori negli ultimi 5 minuti di cottura. Aggiungere ai pomodori un po' di acqua di cottura della pasta (2-3 cucchiali) per rendere il sugo più cremoso. Scolare le penne e unire la salsa di pomodoro alla pasta. Aggiungere alla pasta l'olio d'oliva aromatizzato. Guarnire con foglie di basilico e servire.

