



Oliven-Tomaten Pasta

Zutaten:

½ Zwiebel (geschält und fein gewürfelt)
 200 g Nudeln
 230 g Cocktailtomaten (geviertelt)
 3 EL Pinienkerne
 ½ Knoblauchzehe (geschält und gepresst)
 13 bis 15 Oliven (halbiert)

4 bis 5 EL Olivenöl
 Etwas Zucker, Salz, Pfeffer

Zusätzlich: scharfe Tomatenpaste, Rucola, Parmesan und italienisches Salzgebäck mit Rosmarin

Zubereitung:

1. Stellt einen Topf mit Wasser auf und bringt das Wasser zum Kochen. Kocht die Nudeln nach Packungsanweisung.
2. Röstet die Pinienkerne währenddessen in einer kleinen Pfanne bei schwacher Hitze an. Stellt sie anschließend beiseite.
3. Gebt nun das Olivenöl in die Pfanne und dünstet die Zwiebeln bei mittlerer Hitze leicht an. Danach gebt Ihr Tomaten, Knoblauch und Oliven dazu. Lasst alles bei schwacher Hitze gut durchziehen bis die Nudeln fertig sind, und würzt mit Salz und Pfeffer nach Eurem Geschmack. Vergesst nicht, eine Prise Zucker dazuzugeben.
4. Vor dem Servieren könnt Ihr die Oliven-Tomaten-Soße mit den Nudeln vermengen und portionsweise auf den Tellern anrichten. Reibt Parmesan darüber. Wer mag, toppt das Ganze noch mit scharfer Tomatenpaste, Rucola und den Pinienkernen.
5. Das Salzgebäck mit Rosmarin könnt Ihr natürlich davor und währenddessen super zwischendurch knabbern.