



Linguine mit gelben Datteltomaten

Da schmeckt man die Sonne

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Linguine oder andere Pasta
- ein Glas eingemachte gelbe Datteltomaten (280 g)
- 100 g schwarze Oliven (mit Stein sind aromatischer)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- nach Belieben 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- Salz & Pfeffer, evtl. Taralli (ital. Brotgebäck)

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch kurz anbraten.
4. Die eingemachten gelben Datteltomaten und die Oliven hinzugeben und 10 Minuten aufkochen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Die abgeschüttete Pasta in die Datteltomatensauce geben und unterheben.
6. Nach Belieben Linguine mit zerbröselter Tarelli und geriebenem Käse vor dem Servieren bestreuen und mit einem frischen Kraut garnieren.