



Nodi Marini in Datteltomaten

Für Genießer

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Nodi Marini oder andere Pasta
- ein Glas eingemachte Datteltomaten (500 gr)
- eine kleine Zwiebel oder Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- nach Belieben 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- Salz & Pfeffer, evtl. frisches Basilikum

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel in kleine Würfel und Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze auslassen, anschließend Knoblauch kurz mit anbraten.
4. Die eingemachten Datteltomaten hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Die abgeschütteten Nudeln in die Datteltomatensauce geben und unterheben.
6. Nach Belieben Nodi Marini mit geriebenem Käse vor dem Servieren bestreuen und mit Basilikum garnieren.

Frisches Basilikum schmeckt immer dazu – muss aber nicht sein – kann in Streifen geschnitten bereits in die Sauce verarbeitet werden.