Linguine mit Tomaten und Oliven

Lecker essen wie in Italien: Rezept für Linguine mit Tomaten und Oliven, bestreut mit würzigem Parmesan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

500 g	Nudeln (Linguine)
30 g	Pinienkerne
100 g	Cabanossi
1 Stk.	Chilischote
450 g	Kirschtomaten
50 g	Oliven
30 g	Kapern
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Zucker
6 EL	Basilikum
6 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Linguine mit Tomaten und Oliven zunächst einen großen Topf mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen. Die Linguine nach Herstellerangaben bissfest garen, absieben und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, nach Belieben Stielansätze entfernen und in Viertel schneiden. Chilischote waschen, putzen, Kerne auskratzen und in feine Röllchen

schneiden (wer es scharf mag, lässt die Kerne drin). Cabanossi in schmale Scheiben schneiden. Parmesan grob reiben. Basilikum waschen, von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden.

3. Eine große, beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, die Pinienkerne darin einige Minuten rösten, herausnehmen und zur Seite legen. In dieselbe Pfanne die Cabanossi-Scheiben geben und anrösten, Chilistückchen ebenfalls zufügen und einige Minuten mitrösten.

4. Die Temperatur reduzieren, die Tomatenviertel zufügen und andünsten. Zuletzt die Kapern, Pinienkerne und Oliven mit einrühren. Abschmecken mit Zucker, Salz und Pfeffer. Vom Herd nehmen, Olivenöl unterrühren. Die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben und alles gut durchmischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Basilikum und Parmesan bestreuen, sofort servieren.

Tipp

Zu den Linguine mit Tomaten und Oliven schmeckt ein italienischer Salat.