Penne alla Siciliana

Die Penne alla Siciliana mit herzhaft-würzige Sardellen, sonnengereiften Tomaten und frischem Gemüse ist ein typisches, italienisches Pasta-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Sardellenfilets (aus dem Glas)
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Dose	Tomaten gewürfelt (ca. 850 ml)
1 Stk.	Zucchini (kleine)
2 Stk.	Paprika
1 Handvoll	Basilikum frisch
100 g	Oliven (schwarze o.grüne)
2 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
	Parmesan gerieben
450 g	Penne

Zubereitung

1. Für die italienische **Penne alla Siciliana** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Sardellen abspülen, trocken tupfen und sehr fein hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Sardellen sanft andünsten, bis alles glasig ist. Die Tomaten samt Saft zugeben und mit dem Kochlöffel leicht zerdrücken. Etwa 200 ml Wasser angießen, italienische Kräuter zufügen und die Sauce offen 8–10 Minuten köcheln lassen.

2. Zucchini und Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Basilikumblätter

abzupfen und grob hacken. Das **Gemüse** und Oliven zur Tomatensoße geben und weitere 3–5 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. In der Zwischenzeit die Penne nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen, anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.

3. Die Penne zurück in den Topf geben, mit der Sauce und dem Basilikum vermengen. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Tipp