

SCHNELLE SOMMERPASTA

Zutaten für 1 Personen aber X-beliebig zu verdoppeln
Zeitaufwand ca. 15 min

80-100 g Penne integrale (Vollkornnudeln)
1 große Handvoll Pomodori (Tomaten)
1 Knoblauchzehe
Ein Stück Grana Padaono oder anderer Hartkäse
1-2 EL Olivenöl
1 Handvoll Basilikum
Salz, Pfeffer, Peperoncino

1. Du startest gleich damit Wasser für die Nudeln aufzustellen. Salzen nicht vergessen. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und al dente (bissfest) kochen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Grana Padano grob hacken oder fein raspeln, wie du das gerne hast.
2. Olivenöl in eine Pfanne geben, den klein gehackten Knoblauch darin anbraten. Ca. 5 min vor Kochende der Nudeln die Tomaten in die Pfanne geben. Nach Belieben Salz, Pfeffer und Peperoncino dazugeben. Wenn die Nudeln al dente sind abseihen und gleich direkt in die Pfanne zu den Tomaten geben und alles vorsichtig aber gut durchmischen.
3. Die Nudeln auf einen Teller geben und mit Grana Padano und Basilikum bestreuen. Ich gebe dann noch eine extra Portion frisch gemahlene Pfeffer aus der Mühle darüber.

Buon Appetito!

Deine friedrosa