



PENNE MIT ROHER TOMATENSAUCE

Für 2 Personen:

200 g Penne (optional glutenfrei)
3,5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
4 mittelgroße Tomaten, Strunk entfernt und klein gewürfelt
1 Handvoll Oliven ohne Stein (ich habe gemischte Oliven genommen), grob gehackt
1 Bund Basilikum (alternativ: glatte Petersilie), gehackt
1/2 EL Ahornsirup (optional, um die Säure und Bitterkeit von Tomaten und Olivenöl auszugleichen)
ca. 2/3 TL Salz oder nach Geschmack
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zeitaufwand:

ca. 15 Minuten

Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, die Penne al dente kochen und durch ein Sieb abgießen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür 1/2 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch kurz darin schwenken. Knoblauch in eine Schüssel geben und mit 3 EL Olivenöl sowie den anderen Zutaten vermischen. Unter die frisch gekochten Nudeln mischen und direkt servieren. Wer mag, serviert dazu frisch geriebenen Parmesan oder zerbröckelten Fetakäse.