

Italienische Rezepte

Penne in Agrodolce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Mehlspeise, Nudel

50 g	Butter			Muskat
50 g	Pinienkerne	4		frische Minzeblättchen
2	Essl. Zucker	400 g		Penne Rigate oder Penne
2	Essl. Rotweinessig			- Lisce
1/2 Liter	Rotwein	1	Essl.	Butter
50 g	Sultaninen	50 g		Bitterschokolade
	Pfeffer			

Butter schmelzen, Pinienkerne anrösten, dann Zucker darin goldgelb braunen. Essig und Rotwein vorsichtig an gießen. Sultaninen zugeben und alles zu einem Sirup kochen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Minzeblättchen hacken und untermischen. Warm halten.

Penne al dente kochen, mit 1 EL Butter und der Sauce mischen. Mit Bitterschokoladenraspel bestreuen.