

Italienische Rezepte

Bucatini mit Oliven

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Paprika, Tomate, Nudeln, Italien

400 g	Bucatini	1/2	Gelbe Paprikaschote,
1 kleine	Sehr fein gehackte Zwiebel		- gehäutet
1 Essl.	Fein gehackte Petersilie	100 g	Grüne Oliven
5 Essl.	Olivenöl	2 Essl.	Geriebener Parmesan
1	Gehackte Knoblauchzehe		Salz und Pfeffer aus der
350 g	Tomaten, gehäutet, entkernt		- Mühle

Das Öl in einem flachen Topf erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch leicht anrösten. Die grob gehackte Paprikaschote hinzufügen und alles ca. 10 Minuten lang schmoren lassen.

Anschließend die mit einer Gabel zerdrückten Tomaten hinzufügen und die Sauce auf kleiner Flamme ca. ½ Stunde einkochen lassen.

Die Sauce mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und 50 g entkernte und halbierte Oliven hinzufügen. Noch einmal 10 Minuten kochen. Zum Schluss die Petersilie unter die Sauce heben.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen, gut abtropfen lassen und mit der Olivensauce in einer Schüssel anrichten. Mit den restlichen Oliven garnieren und dem geriebenem Parmesan bestreuen.