

"PASTA FRESCA ALLA GIUSEPPE"

Zutaten: (für 3 Personen)

250	g	Penne
1	Dose	Weißer Bohnen
2 - 3	Dosen	Thunfisch in Olivenöl
1		Zwiebel
1/2		Paprika rot
100	g	Schwarze Oliven
5-6	Eßl	Kaltgepreßtes Olivenöl
12		Blätter Basilikum
		Kapern
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Zitronensaft

Zubereitung:

Die Penne in viel Salzwasser al dente kochen, abgießen und unter kaltem Wasser abkühlen.

Zwiebel hacken, Paprika in Würfel schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten über die Nudeln geben. Nun gründlich durchmischen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Man kann natürlich prima mit den Zutaten spielen. Wichtig ist nur, keinen Essig zu verwenden, weil sonst die Geschmäcker dieser herrlichen Zutaten überlagert werden.

Man kann die "Pasta fresca" auch prima bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Sie wird nur besser.

Ein herrliche Speise an schönen warmen Sommertagen. Ideal für den Nachmittag am See.

Buon appetito!

Dazu paßt hervorragend ein Glas Rotwein!

Vino e olio da Giuseppe

Italienische Weine und Feinkost

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

Josef Schönlinner
Kohlstatt 6
83119 Obing
Tel 08624-4580
Fax 08624-876878

www.vinoeolio-online.de