

Linguine mit Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen

- 400g Linguine
- 25g Pinienkerne
- 50g Cabanossi
- 1 rote Chilischote
- 400g Kirschtomaten
- 50g Oliven
- 25g Kapern
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 5 EL Basilikum
- 5 EL Parmesan

Zubereitung

Linguine in Salzwasser al dente kochen.

Tomaten waschen und vierteln. Chili und Cabanossi in feine Scheiben schneiden. Basilikum in Streifen schneiden, Parmesan reiben.

In einer Pfanne die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Aus der Pfanne nehmen. Cabanossi kurz anbraten. Chili dazugeben und mitbraten. Die Hitze reduzieren. Tomaten in die Pfanne geben und kurz andünsten.

Oliven, Kapern, Pinienkerne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zucker würzen. Pfanne ausschalten. Olivenöl unterrühren.

Die Nudeln abschütten, abtropfen und mit der Sauce mischen. Mit Parmesan und Basilikum bestreuen.