

Penne mit schwarzer Soße und Cocktailtomaten

Schwarz wird die Soße durch Olivenpaste, die man fertig kauft – richtig schwarz wird sie also nicht. Aber damit ist die Soße schnell zubereitet.



Zutaten für vier Personen:

- 400-500 g gerippte Penne (Rigate)
- Salz
- 5 getrocknete Tomaten
- 500 g kleine, aromatische Cocktailtomaten
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Olivenöl
- 5-6 Anchovis (in Olivenöl eingelegte Sardellen)
- 4-5 EL Olivenpaste (Tapenade oder Crema di Olivi)
- 1-2 TL Chilicreme
- 60 g entsteinte, schwarze Oliven
- 2 EL Kapern
- 1 Bund Basilikum
- Pfeffer

Für die Penne das Wasser in einem großen Topf aufsetzen. Wenn es kocht, eine Kelle davon in ein Schälchen mit den getrockneten Tomaten gießen und diese einweichen lassen. Das Nudelwasser kräftig salzen und die Penne zufügen. Die Cocktailtomaten auf einer Schaumkelle oder in einem Sieb kurz in das kochende Wasser tauchen. Dann eiskalt abschrecken – regelrecht abkühlen – und anschließend häuten und halbieren.

Knoblauch grob hacken, zusammen mit einigen Sardellen auf kleiner Hitze in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl weich dünsten, ohne diese zu bräunen. Dabei die Anchovis mit dem Kochlöffel zerdrücken. Die Hälfte der geschälten und geviertelten Cocktailtomaten in die Pfanne geben und mitköcheln.

Die eingeweichten Tomaten klein hacken und ebenfalls in die Soße rühren. Schließlich die Olivencreme, die Chilicreme (oder Chilipaste), die grob gehackten Oliven und die Kapern sowie das zerzupfte Basilikum einrühren. Dann die restlichen Cocktailtomaten zugeben. Noch einmal das Salz überprüfen und großzügig frisch gemahlene Pfeffer zufügen. Anschließend die tropfnasse Pasta begeben. Alles gut mischen, in tiefen Tellern anrichten und sofort zu Tisch bringen.

Beilage: frisch geriebener, gereifter Pecorino, den man sich selbst über das Gericht streut sowie geröstete Semmelbrösel.

Getränk: ein kräftiger Rotwein aus Apulien, Sizilien oder der Basilicata.