

Rezept

Pasta mit Olivensauce

Ein Rezept von Pasta mit Olivensauce, am 23.04.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	150 g Zwiebeln
2 kleine, getrocknete Chilischoten	200 g schwarze Oliven (ohne Stein)
2 EL Olivenöl	1 große Dose Tomaten (480 g Abtropfgewicht)
200 ml Gemüsebrühe	4 EL kleine Kapern (aus dem Glas)
4 EL fein gehackte Basilikumblättchen	2 EL Aceto balsamico
Salz	Cayennepfeffer
500 g Orechiette	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen und hacken. Chilis fein zerbröseln. Oliven in Ringe schneiden. Öl erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Chilis darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Tomaten und Brühe zugeben, Tomaten mit einer Gabel leicht zerdrücken. Oliven, Kapern und Basilikum untermischen. Alles mit Essig, Salz und Cayennepfeffer würzen und bei kleiner Hitze 8-10 Min. köcheln lassen. Nudeln nach Packungsangabe garen, abtropfen lassen, mit Sauce mischen.