

### Rezept

# **Pasta mit Olivensauce**

Ein Rezept von Pasta mit Olivensauce, am 04.07.2025

#### 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 ELfein gehackte Basilikumblättchen2 ELAceto balsamicoSalzCayennepfeffer

**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.