

Rezept

# Zwiebel-Tomaten-Pasta

Ein Rezept von Zwiebel-Tomaten-Pasta, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>6</b> getrocknete in Öl eingelegte Tomaten (+ 4 EL Tomatenöl)	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>200 g</b> Penne rigate	Salz
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>½ TL</b> Zucker
Pfeffer	<b>2 Stängel</b> Basilikum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, dabei 4 EL Öl auffangen. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz und die Penne hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 11 Min. bissfest kochen.
3. Inzwischen das Tomatenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben, Zucker und 1 Prise Salz darüberstreuen und alles ca. 3 Min. anbraten. Pinienkerne, getrocknete Tomaten und Kirschtomaten dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten, dabei die Pfanne einige Male rütteln.
4. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter zerzupfen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und ca. ½ Min. abtropfen lassen. Den Pfanneninhalt salzen und pfeffern, die Nudeln dazugeben und alles vorsichtig durchmischen. In zwei tiefe Teller verteilen und die Basilikumblättchen darüberstreuen.