

Penne al rosmarino

Zutaten für 8 Personen:

50 g Kapern (in Salz eingelegte Kapern vor der Weiterverarbeitung wässern)
50 g grüne Oliven
50 g Rosmarin
50 g Olivenöl, extra vergine
3 Knoblauchzehen
glatte Petersilie
50 g Semmelbrösel
2 Sardellen
800 g Penne rigate

Zubereitung:

Olivenöl und fein geschnittenen Knoblauch in Pfanne erhitzen, die entgräteten Sardellen zugeben, braten, bis sie zu zerfallen beginnen. Dann fein gehackten Rosmarin zugeben, danach die ebenfalls zerhackten Kapern und Oliven, zuletzt die Petersilie. Währenddessen in einer weiteren Pfanne die Semmelbrösel anrösten, zuletzt einen Esslöffel Olivenöl zugeben.

Nudeln in gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen, in der Pfanne mit der Sardellenmasse gut vermischen, zuletzt Semmelbrösel dazugeben.