PASTA AMATRICIANA
MIT FRITTIERTEN KAPERN.

30 Min. Zubereitungszeit

gering Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1–2 TL	Olivenöl
100 g	Speckwürfel
50 ml	Naturgut Bio Weißwein, trocken
2–3	Piri Piri
2 Dosen	stückige Tomaten
500 g	Penne
50 g	Grana Padano, gerieben
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 EL	Kapern
etwas	Pflanzenöl zum Frittieren
1 EL	Mehl
1–2	Stiele Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Zwiebel und Speck darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Piri Piri in dünne Ringe schneiden und dazugeben. Gehackte Tomaten ebenfalls zugeben und alles aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.
2. Inzwischen Penne nach Packungsanweisung zubereiten. Geriebenen Grana Padano, bis auf 2 EL, in die Sauce rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kapern abgießen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Etwas Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Kapern mit etwas Mehl bestäuben (das Mehl am besten darübersieben). Kapern im heißen Öl ca. 1 Min. frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Penne mit Sauce vermengen und auf Teller verteilen. Mit frittierten Kapern, Basilikum und übrigem Grana Padano bestreut servieren.

PENNY.