

## *Penne mit Olivencrème, Datteltomaten, Parmesanspänen und frischem Basilikum*

<i>Kategorie</i>	<i>Pastagerichte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>mediterran</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

*Dieses saftige, vollmundige Pastagericht vermag auf den Geschmacksnerven auch an trüben Wintertagen ein wenig die südliche Sonne hervorzukitzeln...*



### *Mise en place*

*400 g Dattel- oder Cherrytomaten*

*3 Liter Wasser  
Salz*

*1 Bund frisches Basilikum*

*25 g Milerb-Olivetapenade  
1 EL Olivenöl  
3-4 EL Pastakochwasser*

*2 EL Olivenöl  
Salz  
Zucker  
schwarzer Pfeffer*

### *Zubereitung*

*entstielen, waschen und halbieren.*

*in einer grossen Pfanne zum Kochen bringen, anschliessend salzen und die Penne al dente garen.*

*waschen, mit Küchenpapier trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen, beiseitestellen.*

*in einer Schüssel miteinander verrühren.*

*in einer Bratpfanne sehr heiss werden lassen und die halbierten Tomaten hineingeben. Hitze sofort reduzieren und alles beidseitig mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Sobald der Zucker karamellisiert, die Tomaten vom Feuer nehmen, beiseitestellen und kräftig mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.*

*Die Penne abgiessen, noch in der Pfanne mit der Olivencrème vermischen, die Tomaten und die Basilikumblätter unterheben. Servieren und am Tisch frischen Parmesan darüberhobeln.*