

Pasta Puttanesca à la Jan

Ein süditalienischer Klassiker frei interpretiert von unserem Freund und Italienkenner Jan.



Weinauswahl von Melanie:
RESPIRO · Chianti Colli Fiorentini DOCG
Fattoria Le Sorgenti

Zutaten für 4 Personen:

Olivenöl
Etwa 20 Knoblauchzehen, je nach Größe und Lust
3-4 Bio-Paprika, geschnitten, ca. 3 cm
Ca. 30 schwarze Oliven, entkernt und geschnitten
500 g Pasta aus Hartweizen

Zubereitung:

Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Die Knoblauchzehen ganz, bei größeren halbiert reinlegen.

Die Paprikastücke auf der Schalenseite ins Öl legen und vorsichtig anbraten.

Der Knoblauch soll nicht braun, sondern eher nur gedämpft werden.

Gleichzeitig gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Wenn die Pasta ins Wasser kommt, die zerkleinerten Oliven zu Paprika und Knoblauch geben.

Sobald die Pasta al dente ist, abgießen, den Knoblauch andrücken, damit er sich schön mit dem Öl und den anderen Zutaten verbindet.

Die Pasta dazugeben und noch circa 1 Minute verrühren.

Buon Appetito!

