Nudeln mit geschmorten Tomaten, Kapern und Minze



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Cherrytomaten	500 g
Minze, frisch	10 g
Kapern	3 EL
Penne Rigate	500 g
Butter	4 EL
Zucker	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Parmesan	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Tasse

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tomaten und Minze waschen. Minze trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Kapern abtropfen, dabei das Wasser auffangen.

2. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Tomaten darin ca. 5 Min. schmoren. Kapern zugeben, mit Zucker bestreuen und nochmals ca. 1 Min. braten.

3. Etwa eine Tasse Nudel-Kochwasser abschöpfen und Tomaten mit 3 EL Kapernwasser und ca. 200 ml Kochwasser ablöschen. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

4. Nudeln in ein Sieb abgießen und in der Pfanne mit den Tomaten vermengen. Pasta mit geschmorten Tomaten auf Tellern verteilen, mit Minze bestreuen und Parmesan darüberreiben.

Guten Appetit!

Tipp: Passe bei den Kapern auf. Wenn du sie zu lange brätst, werden sie bitter und schwarz.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	613 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	16 g