

Penne Caprese



Zutaten für 10 Personen:

1 kg aromatische Tomaten
4 Knoblauchzehen
2-3 getrocknete Peperoncini
500 g Büffelmozzarella
1 dl Olivenöl
1,2 kg Penne
Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum
1 kleine Dose Thunfisch
50 g kleine Kapern

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
Knoblauch schälen und fein hacken.

Peperoncini fein zerdrücken.

Den Mozzarella in 1 cm-Würfel schneiden.

Die Tomaten, den Knoblauch, die Peperoncini, den fein geschnittenen Basilikum und den Mozzarella mit dem Olivenöl mischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Penne Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die Penne darin nach Packungsangabe al dente kochen.

Den Thunfisch abtropfen lassen und in Stücke zerpfücken.

Die gekochten Penne abseihen und wieder in die Pfanne geben.

Die Mozzarellamischung mit dem Thunfisch und den Kapern vermischen und zu den Nudeln geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt 1-2 Minuten in der noch heißen Pfanne auf dem abgeschalteten Herd ziehen lassen.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und in vorgewärmten Tellern anrichten.