

Penne in sizilianischer Tomatensoße

Zutaten:

- 1 kg reife Tomaten, 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen, (zusätzlich evtl. 5 Sardellenfilets (Glas))
- Oregano*, ½ Bund Basilikum
- 2 EL Olivenöl *, Zucker *, Salz *, Pfeffer*
- 1 Zucchini, 1 kleine Aubergine
- Je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 500 g Penne *
- je 2 EL grüne und schwarze Oliven
- 50 g Parmesan

** im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- 🌐 Tomaten waschen und grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Sardellen abspülen, trocken tupfen und fein würfeln. Basilikum waschen und trocken schütteln.
- 🌐 Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Tomaten ca. 5 Minuten mitdünsten. ¼ l Wasser zugeben. Sardellen, Oregano und etwas Basilikum zugeben. Zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen.
- 🌐 Inzwischen übriges Gemüse putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Anweisung garen.
- 🌐 Soße evtl. durch ein Sieb streichen. Restliches Basilikum, Gemüse und die Oliven in die Soße einrühren und zugedeckt 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 🌐 Parmesan reiben. Nudeln abgießen und zurück in den Topf schütten. Mit der Gemüsesoße mischen. Auf Teller anrichten und Parmesan darüber streuen.

Guten Appetit