

KABANOS PENNE MIT OLIVEN & RUCOLA

FÜR 4 PERSONEN

40 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten:

500 g Penne Rigate

150 g Houdek Kabanos Klassik oder
Kabanos Chili

12 dunkle Oliven, entsteint

1 – 2 rote Chilischoten, je nach
gewünschter Schärfe

2 Knoblauchzehen

200 g Kirschtomaten

100 g Rucola, geputzt

3 EL Olivenöl

Parmesan, gehobelt

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung:

1. Die Penne in reichlich Salzwasser al dente garen. Auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Houdek Kabanos Klassik in Scheiben schneiden. Die Oliven grob hacken, die Chilischote der Länge nach halbieren, den Stiel sowie die Kerne entfernen und die Schote fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Kirschtomaten halbieren.
3. Das Olivenöl in einem Topf oder einer großen Pfanne erhitzen und die Chilischote mit dem gehackten Knoblauch darin kurz andünsten. Die Kabanosscheiben, die Oliven sowie die Kirschtomaten zugeben und mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Penne zugeben und alles gut miteinander vermischen.
4. Die Penne in Pastatellern anrichten, den Rucola darauf verteilen und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.

