

SOMMER-PASTA

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 25 Min.

6 rote oder gelbe Peperoni

Peperoni auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

BACKEN ca. 25 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipp). Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Peperoni schälen, halbieren, Kerne entfernen.

PASTA

- | | |
|-------|---|
| 400 g | Tagliatelle all'uova (Fine Food) |
| | Salzwasser, siedend |
| 2 | Knoblauchzehen, in Scheibchen |
| 1 | Dose Sardellenfilets (ca. 50 g), kalt
abgespült, abgetropft, trockengetupft,
fein gehackt |
| ½ | Teelöffel Fleur de Sel |
| 1 | Esslöffel Zitronensaft |
| 1 dl | Olivenöl |
| 150 g | schwarze Oliven |
| 1 | Bund Basilikum, in Streifen |

1 Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, in die Pfanne zurück geben.

2 Knoblauch und alle Zutaten bis und mit Öl verrühren, mit den Oliven, Peperoni und dem Basilikum unter die Teigwaren mischen.

BACK-TIPP **Miele**

Peperoni ca. 25 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens mit Umluft Grill backen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch

DAZU PASST Pecorino.

LÄSST SICH VORBEREITEN

Peperoni ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, mit Olivenöl bedeckt in einem Einmachglas kühl stellen. Ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

HALTBARKEIT ca. 1 Woche.

