

Orecchiette mit Doerrtomaten und Oliven

Zutaten für: 2 Personen

50	Gramm	Eingelegte Doerrtomaten In Olivenoel eingelegt Abgetropft gewogen, in Feine Streifen geschnitten
1/2		Schalotte; fein gehackt
2		Knoblauchzehen; in duenne Scheibchen geschnitten
1/2		Peperoncino; der Laenge nach Halbiert, entkernt und in Streifchen geschnitten
40	ml	Kaltgepresstes Olivenoel
50	ml	Weisswein
5	Gramm	Kapern
1/2	Bund	Glattblaettrige Petersilie Grob gehackt
5		Schwarze Oliven; entsteint, In Streichen geschnitten
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
175	Gramm	Orecchiette

Anleitung:

Olivenoel erhitzen, Schalotte, Knoblauch, Peperoncino und Tomaten darin anduensten. Mit dem Weisswein abloeschen. Die Kapern kurz unter warmem Wasser abspuelen, hinzufuegen und alles auf kleinem Feuer fuenf Minuten kochen lassen.

Petersilie und Oliven zur Sauce geben und nochmals fuenf Minuten kochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Inzwischen die Orecchiette in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschuetten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen.