



PENNE mit FISCHSUGO



Zutaten für 4 Portionen:

- 400g Penne
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose Sardinen in Olivenöl, gut abgetropft
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleine Dose Tomatenstücke
 - 1 Lorbeerblatt
 - Italienische Kräuter nach Geschmack
 - Salz und Pfeffer
 - Wasser nach Bedarf
 - Parmesan oder Grana Padano, gerieben

Zubereitung:

- Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und wieder in den Topf geben.
- Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauchzehe in Olivenöl glasig andünsten.
- Tomatenmark und Fisch – gut abgetropft – dazu geben und kurz mitrösten
- Mit Tomatenstücken aufgießen, würzen, mit etwas Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Sauce mit Pasta vermischen und Käse bestreut servieren.