

## Penne alla Crudaiola

### Zutaten

- 250 g Penne lisce (glatt) oder rigate (geriffelt)
- 20 Cocktailtomaten
- Olivenöl
- ½ Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- Parmesan gerieben

### Zubereitung

Tomaten vierteln. Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Basilikumblätter in kleine Stücke reißen oder in feine Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, reichlich Olivenöl dazugeben, mischen und mindestens **30 Minuten** ziehen lassen.

Wasser mit reichlich Salz aufkochen, das Wasser soll salzig schmecken. Die Penne darin kochen. 2 Minuten vor der angegebenen Kochzeit die Penne probieren, sie sollen noch gut Biss haben.

Die Tomaten in eine heiße Pfanne geben (ohne Öl, da genug Öl bei den Tomaten ist) und kurz erwärmen, die Tomaten dürfen nicht matschig werden. Die abgetropften, aber nicht abgeschreckten Penne dazugeben, durchschwenken und Parmesan untermengen, so ca. eine halbe Hand voll, und sofort servieren.

*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs für Anfänger im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*