

PENNE MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN

„Penne“ sind Röhrennudeln, glatt oder längsgeriffelt, die wie Schreibfedern geschnitten sind – daher der Name. Ein Sommeressen, die Sauce wird kalt mit den heißen Nudeln vermischt.

300 gr Penne
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
Majoran
Thymian
Rosmarin
Einige Salbeiblätter
1 unbehandelte Zitrone
½ grüner Apfel
40 gr Sardellen in Öl
Olivenöl
Salz

Die Zitronenschale abreiben oder mit dem „Juliennereißer“ hauchdünne Späne reißen. Den Saft auspressen. Alle Kräuter putzen, entstielen, mit dem geschälte, entkernten Apfel, den abgetropften Sardellen und 1 Tl Salz und 1 Tl Olivenöl pürieren, soll leicht flüssig sein. Die Zitronenschale und einige Löffel Zitronensaft dazugeben und – falls nötig – salzen. Die Nudeln „al dente“ kochen, mit der Sauce vermischen. Geriebenen Parmesan dazureichen.