



Penne mit "uno per tutti" Gewürz

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Penne

3 TL uno per tutti Gewürz

3 EL Olivenöl (z.B. von Deligreece, Sitia)

1 mittlere Karotte

1 kleine Lauchstange

1 mittlere Pastinake

Salz, Pfeffer, Parmesan und Chilis



Zubereitung:

Reichlich Wasser für die Penne aufsetzen.

Lauch, Pastinake und Karotten würfeln. 1 EL Olivenöl in die Pfanne geben, Lauch und Karotten golden andünsten, dann die gewürfelte Pastinake dazugeben, umrühren und bei niedriger Hitze einköcheln lassen.

Die Penne ins kochende Salzwasser geben, hin und wieder umrühren.

Uno per Tutti Gewürz in etwas Wasser quellen lassen, anschl. 2 EL Olivenöl einrühren. Die Gewürz-Paste unter das Gemüse rühren und weiter garen.

Die Penne (bevor sie „all dente“ werden) tropfnass unter die Gemüsesauce heben.

Deckel auf die Pfanne und ohne Hitze 3-5 min ziehen lassen.

Die Pasta auf vorgewärmte Teller geben, mit Parmesan und Chilistreifen (alternativ: Paprika) garnieren und sofort servieren.

Buon appetito