

## Penne mit scharfen Oliven

### Zutaten:

500 g Penne Zite von Maestri  
Pastai  
Salz  
125 ml Olivenöl Extra Vergine  
1/2 TL gemahlener Ingwer  
1 Messerspitze frisch  
geriebene Muskatnuss  
1 - 2 Knoblauchzehe (sehr  
fein gehackt )  
1 kleine Chili-Schote  
(getrocknet) fein  
zerstoßen  
100 g schwarze Oliven  
(entsteint und in Scheiben  
geschnitten)  
2 EL gehackte Petersilie  
Pfeffer aus der Mühle, Salz



### Zubereitung:

1. Die Penne in ausreichend Salzwasser bissfest kochen.
2. Die Penne abgießen und in den Topf zurückgeben.
3. Das Öl, Gewürze, Knoblauch, Oliven und Petersilie in einer großen Pfanne erhitzen, aber nicht zu heiß werden lassen, die Pasta dazu geben und durchmischen.
4. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 - 2 Minuten gut durchschwenken.
5. Die Nudeln in tiefe Teller verteilen und eventuell mit geriebenem Parmigiano bestreuen.

Stellen Sie die Flasche „Terre die Monaci“ mit an den Tisch und reichen Sie wie in Italien üblich Ciabatta Brot.

Passendes Getränk:

Trockener Weißwein aus Kampanien, z.B. Greco di Tufo

Guten Appetit wünscht

*Gourmedici*

