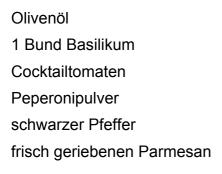
## Anna's Tomaten- Basilikum Penne

## Zutaten für 2 Personen:

300 g Penne oder Spaghetti Salz





- 1. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen,
- 2. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen.
- 3. Inzwischen die Tomaten vierteln und den Basilikum klein schneiden.
- 4. Nun in das kochenden Wasser Salz und Nudeln geben.
- 5. In das erwärmte Olivenöl die Tomaten zugeben, leicht anbraten und andrücken.
- 6. Den Basilikum zu den Tomaten geben. Mit Salz, Pfeffer und Peperonipuver würzen und mischen.
- 7. Die Nudeln, al dente gekocht, in ein Sieb abgießen, in die Pfanne geben und gut mischen.

Sofort servieren und frisch gemahlen Parmesan zugeben.