



Pasta Tenera

Frühlingszwiebeln

Knoblauch

Pinienkerne

in Olivenöl anbraten.

Zuckerschoten

in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und mit andünsten.

Salzen, pfeffern,

Zitronensaft

dazu. Etwas

Chilischote,

wenn man's scharf mag. Schön auch die

„Italia-Kräuter in Öl“

als Würze (von Fuchs, habe ich standardmäßig im Kühlschrank). Etwas hauchdünn geschnittene frische

Tomate

als letztes dazu (weil am schnellsten gar).

All das dünsten, bis es die gewünschte Konsistenz hat - die einen mögen al dente, die anderen eher nicht... Dann die

gekochten Nudeln

dazu (das auf dem Foto sind Orchiete), durchschwenken, mit

geriebenem Parmesan

servieren.

(Im Vapiano wurde am Anfang noch irgendein Pesto- oder Bruschetta-Fertiggewürz dazugegeben, das ist aber nicht nötig. „Tenera“ bedeutet übrigens nichts anderes als „semi-soft“ – also „al dente“ für mein Verständnis...)