

Pasta Mediterrane

500 g Pasta (bevorzugt *Penne rigate*)

2 Ds. Thunfisch in Olivenöl (bevorzugt *Tonno tornare*)

1 Bd. Frühlingszwiebeln

100-150 g schwarze Oliven (möglichst ohne Stein)

200-250 g Cherrytomaten (Sizilien)

Pecorino zum Reiben

1 Die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser kochen.

2 Thunfisch vom Olivenöl trennen. Während die Pasta kocht, werden die Frühlingszwiebeln in dem Olivenöl angebraten und schwarze Oliven dazugegeben. Kurz bevor die Pasta al dente sind, den Thunfisch und die halbierten Cherrytomaten mit in die Pfanne geben.

3 Sobald die Pasta fertig und abgetropft sind, alles zusammen in eine große Schüssel geben, durchmischen und mit dem Pecorino überreiben – fertig.

Reicht gut für 4 Personen.

Dazu ein leckerer Critone IGT 2005 von Librandi aus Kalabrien.