Penne mit Tomaten-Mandel-Sauce
Penne con salsa al pomodoro e mandorle

Penne mit Tomaten-Mandel-Sauce, oder Penne con salsa al pomodoro e mandorle, ist ein schmackhaftes und leichtes Gericht, das durch die Kombination von frischen Tomaten und knackigen Mandeln besticht. Der Geschmack ist eine wunderbare Mischung aus der fruchtigen Süße der Tomaten und der nussigen Note der Mandeln. Der Knoblauch und das Basilikum fügen eine aromatische Tiefe hinzu, während das Olivenöl die Aromen harmonisch verbindet.
Die Mandeln sorgen für eine angenehme Textur und einen leichten Crunch, der das Gericht besonders macht. Salz und Pfeffer runden die Aromen ab und sorgen für eine ausgewogene Würze.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Penne
400 g Tomate(n)
1 Bund Basilikum
4 Zehen(n) Knoblauch
80 g Mandeln
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung
Die Tomaten waschen, die Stiele entfernen und in Würfel schneiden. Die Basilikumzweige waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Zubereitung
Wasser zum Kochen bringen und die Penne nach Anweisung des Herstellers al dente garen. In der Zwischenzeit den Knoblauch mit den Mandeln in einem Mixer pürieren, dabei etwas Wasser hinzufügen. Die Tomaten, Basilikum und Öl dazugeben und alles zu einer glatten Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Am Ende der Garzeit die Penne abgießen und abtropfen lassen. In einer Schüssel mit der Sauce mischen und heiß servieren.

© 2026 coquina.de