

## SOMMER-PASTA

**Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.**

**Backen: ca. 25 Min.**

6 rote oder gelbe Peperoni

Peperoni auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**BACKEN** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipp). Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Peperoni schälen, halbieren, Kerne entfernen.

### PASTA

- |       |   |
|-------|---|
| 400 g | Tagliatelle all'uova (Fine Food)<br>Salzwasser, siedend   |
| 2     | Knoblauchzehen, in Scheibchen   |
| 1     | Dose Sardellenfilets (ca. 50 g), kalt<br>abgespült, abgetropft, trockengetupft,<br>fein gehackt |
| ½     | Teelöffel Fleur de Sel  |
| 1     | Esslöffel Zitronensaft  |
| 1 dl  | Olivenöl  |
| 150 g | schwarze Oliven   |
| 1     | Bund Basilikum, in Streifen   |

**1** Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, in die Pfanne zurück geben.

**2** Knoblauch und alle Zutaten bis und mit Öl verrühren, mit den Oliven, Peperoni und dem Basilikum unter die Teigwaren mischen.

### BACK-TIPP **Miele**

Peperoni ca. 25 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens mit Umluft Grill backen. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

**DAZU PASST** Pecorino.

### LÄSST SICH VORBEREITEN

Peperoni ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, mit Olivenöl bedeckt in einem Einmachglas kühl stellen. Ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**HALTBARKEIT** ca. 1 Woche.

