

# Tagliatelle mit Trocken-Tomaten, Pecorino, Basilikum

## Für 2 Personen

1 EL Kapern in Meersalz	2 Sardellenfilets	8 getrocknete Tomaten
2 Schalotten	3 EL Olivenöl	2 EL Oliven, entkernt
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	250 g Tagliatelle
50 g Pinienkerne	4 Stiele Basilikum	50 g frisch geriebener Pecorino

Die Kapern und Sardellen in reichlich lauwarmem Wasser eine Stunde wässern. Die Tomaten 15 Minuten in Wasser einweichen. Die eingeweichten Zutaten aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Tomaten, Sardellen, Kapern und Oliven klein hacken. 2 EL Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, angeprügelte Knoblauchzehe und die gehackten Zutaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Die Tagliatelle in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen (dauert ca. 8 Minuten). Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Das Basilikum fein schneiden. Die Nudeln in ein Sieb geben, abtropfen lassen und sofort in den Topf zu den gerösteten Zutaten geben. 1 EL Olivenöl darüber geben und mit den Pinienkernen, dem Basilikum und dem geriebenen Käse bestreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 22. April 2010