



Fusilli al crudo

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---|---|
| 400 g | Fusilli |
| 2 Stk. | Tomaten (Ochsenherztomaten) reif und süß in Haselnussgroße Stücke geschnitten |
| 100 ml. | Passierte Tomaten |
| 2 Eßl. | kleine Kapern |
| 5 Eßl. | schwarze Oliven (Snocciolate) ohne Kern |
| 3-5 Stk. | Anchovisfilets (abgespült) und fein geschnitten (alternativ 150 g Thunfisch aus der Dose) |
| 0.5 Bund | Basilikum in feine Streifen geschnitten |
| 5 Blatt | Minze (grob gezupft) |
| 1 Eßl. | Geröstete Pinienkerne |
| 100 ml | Olivenöl in bester Qualität |
| Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle | |

Alle Zutaten bis auf die Nudeln und ein 1/4 des Basilikum in einer Schmorpfanne geben. Fusilli in gesalzenem Wasser kochen. Die Schmorpfanne auf die kochenden Nudeln stellen, damit die aufsteigende Wärme die Zutaten in der Schmorpfanne temperiert. Wenn die Fusilli al dente gekocht sind, das Nudelwasser (bis auf 150 ml) abgießen. Die noch warmen Fusilli unter die lauwarmen Zutaten in der Schmorpfanne geben. Mit dem restlichen Nudelwasser übergießen und mit Basilikum, Minze und Pinienkernen verfeinern.