

PENNE MIT ZWEIERLEI SOSSEN

Zutaten (4 Personen)

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- 1 TL Zucker
- 500 g griechischer Joghurt
- 4 Eigelb
- 20 g geriebener Parmesan
- 300 g Penne
- 1 Zucchini
- 1 EL Kapern
- 2 EL Schnittlauch(fein geschnitten)
- 2 EL Basilikum(fein geschnitten)
- 40 g grob geraspelter Parmesan
- 4 EL Panko-Paniermehl



Zubereitung

Schalotte und Knoblauch schälen, klein hacken und in heißem Öl andünsten. Tomaten hinzugeben und unter rühren etwas einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken scharf abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Zucker hinzugeben.

Joghurt, Eigelbe, Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Panko-Paniermehl in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Penne in ausreichend Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Zucchini waschen, längs vierteln und in dünne Scheiben hobeln.

Penne abgießen und im Topf mit Zucchini und Kapern mischen. Joghurt-Soße schnell unterrühren und abschmecken.

Tomaten-Soße kurz aufkochen und auf einem großen Teller verteilen. Nudel-Mix darauf geben und mit Kräutern, Käsehobeln und Panko-Bröseln bestreuen.