Gebratene Penne mit Pecoretta (Feta) und Basilikum

Meist brät man Pasta nur an, um übrigebliebene Resten aufzuwärmen. Das hat durchaus einen besonderen Reiz, die angerösteten und knusprigen Stellen schmecken sehr gut. So darf man diesen Effekt auch mal bei frisch zubereiteter Pasta nutzen. Es braucht nebst den Penne wenige Zutaten: Pecoretta (oder Feta), Basilikum, wenig Zwiebel und, damit das Ganze nicht zu trocken wird, etwas Sauerahm und zwei, drei Schlucke Pastawasser, die erst ganz zum Schluss unter die gebratenen Penne gemischt werden.

Ein einfaches Pastagericht, es schmeckt zusammen mit Salat als Hauptspeise und passt auch gut als Beilage zu gebratenem Fleisch.

Zutaten (1 Portion)

80g	Penne rigate (die gerillten)
60g	Pecoretta
1	kleine Zwiebel (ca.20g)
2	Zweige frischer Basilikum
1El	Sauerrahm (20g)
2El	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen. Sie sollten eher weich sein, da sie beim Anbraten wieder an Knackigkeit gewinnen. Penne abschütten und mit etwas Olivenöl vermischen und auskühlen lassen. Etwas Pastawasser auffangen.

Zwiebel hacken, Basilikum zu feinen Streifchen schneiden, Pecoretta klein würfeln.

Sauerrahm und Basilikum vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben, damit der

Sauerrahm schön fliesst.

Olivenöl bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel zugeben, kurz andünsten, Penne zugeben und mit der Zwiebel vermischen. Penne braten lassen, dabei nicht zu oft wenden, damit sie stellenweise gut angeröstet werden.

Sobald die Penne schöne Röstspuren zeigen, Temperatur zurückstellen, Pecoretta zugeben, vermischen und leicht schmelzen lassen. Basilikumrahm zugeben, vermischen und kurz einkochen lassen.

Anrichten und mit einem Basilikumblatt dekorieren.