

Penne mit Catalogna an Tomatensauce

Penne	250g
Catalogna	1 mit kleinem "Herz"
Knoblauch	3 Zehen
Olivenöl	4 Esslöffel
Paprika süß	1 Teelöffel gehäuft
Majoran gerebelt	1 Teelöffel gehäuft
Thymian gerebelt	1 Teelöffel gehäuft
Kerbel gerebelt	1 Teelöffel
Berg-Origanum gerebelt	2 Teelöffel
Tomatenpüree	2 Teelöffel gehäuft
Passata	200g ca.
Salz	
Pfeffer	



Penne kochen

In der Zwischenzeit

Catalogna-Stiele mit Blätter gut waschen und in Streifen schneiden, die „**Herzspitzen**“ heraustrennen und beiseite legen

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden

Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten,

nach ca. 3 Minuten die **Gewürze** und **Catalogna-Streifen** zugeben, gut durchrühren und nochmals 2 -3 Minuten braten –

danach das **Gemüse mit Wasser bedecken** und auf hoher Hitze kochen lassen – nach ca.5 Minuten die **Herzspitzen** dazugeben und alles bis zur gewünschten Konsistenz kochen

ist der Catalogna gar, **Tomatenpüree** und **Passata** zugeben, alles nochmals gut durchrühren und abschmecken

die Penne auf einem Teller anrichten und den Catalogna darüber geben – fertig!