

**Subject:** Penne an pikanter Tomatensauce mit Qimiq  
**From:** "manu heim" <manu.heim@solaragency.org>  
**Date:** Fri, 8 Apr 2005 08:37:38 +0200  
**To:** "manu heim \(\hispeed\)" <manu.ela@hispeed.ch>

für 2 Personen

1/2 Peperoncino  
40 g getrocknete Tomaten in Öl  
1 kl. Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 EL Olivenöl  
1/2 Dose Pelati (200 g)  
Pfeffer, Salz  
Oregano, Paprika  
125 g Qimiq (halbe Packung)  
1/2 Bund Basilikum  
200 g Penne Barilla

Peperoncino entkernen, in Streifen schneiden. Getrocknete Tomate abtropfen lassen, würfeln. Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino und getrocknete Tomaten in Öl andämpfen, mit gehackten Pelati ablöschen. Qimiq verrühren, zur Sauce geben, würzen, 5-10 min köcheln lassen. Penne al dente kochen. Basilikum fein schneiden, zur Sauce geben, zu den Penne anrichten und sofort servieren.