



PASTA: RADIATORI TRICOLORE

Für 4 Personen: 500 g **Radiator** kochen und abgießen. In der Zwischenzeit eine **Bio-Zitrone** dünn abschälen und den Saft auspressen. 100 g getrocknete **Tomaten** in Streifen schneiden und mit 40 g **Pinienkernen** in 3 EL **Olivenöl** andünsten. Sobald die Pinienkerne Farbe annehmen, Zitronenschale, je 2 bis 3 EL **Kapernäpfel** und **schwarze Oliven** zugeben, mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig würzen. Pasta zugeben, gut durchschwenken, nach Belieben mit Zitronensaft verfeinern. 40 g **Parmesanspäne** und 1 Bund **Basilikum** darüber geben und sofort servieren.