

## Dreierlei Capellini

### Für 2 Personen

|                     |                   |                          |
|---------------------|-------------------|--------------------------|
| 200 g Cappellini    | 100 g Sepianudeln | 10 Datteltomaten, klein  |
| 250 g Venusmuscheln | 2 Bund Basilikum  | 1 Bund Petersilie, kraus |
| 1 Zwiebel           | 4 Zehen Knoblauch | 190 g Parmesan           |
| 130 g Pinienkerne   | 200 g Sahne       | 30 ml Weißwein           |
| 30 ml Wermut        | 150 ml Olivenöl   | 3 EL Butter              |
| Salz                | Pfeffer, schwarz  |                          |

Beide Nudelsorten jeweils in Salzwasser gar kochen. Anschließend die Nudeln auf einem Backblech ausbreiten, kurz ausdampfen lassen und mit 30 Millilitern Olivenöl vermengen. Zugedeckt beiseite stellen. Die Butter braun werden lassen und vor dem Servieren über die Nudeln geben. Für das Pesto zwei Zehen Knoblauch abziehen und 40 Gramm Parmesan reiben. Die Petersilie und das Basilikum abzupfen und einige Basilikumblätter zum Dekorieren beiseite legen. Dann den Knoblauch mit dem restlichen Basilikum, der Petersilie, mit 30 Gramm Pinienkernen und mit 50 Millilitern Olivenöl im Mixer pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit dem Parmesan vermengen. Für das Tomatenragout die restlichen Pinienkerne bei niedriger Hitze goldbraun rösten. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien, salzen, pfeffern und den restlichen Parmesan zerbröckeln und zu den Tomaten hinzufügen. Den übrigen Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen unter die Tomaten heben. Das Ganze mit 40 Millilitern Olivenöl vermischen und abschließend kleine Basilikumblätter darauf verteilen. Für die Vongole die Zwiebel abziehen, fein würfeln und im restlichen Olivenöl glasig dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen, salzen und pfeffern. Dann die Sahne hinzufügen und zehn Minuten einreduzieren lassen. Anschließend die Muscheln in der Soße fünf Minuten ziehen lassen. Die Nudeln abgießen, die Cappellini mit dem Pesto und dem Tomatenragout und die Sepianudeln mit der Vongole anrichten. Abschließend das Ganze mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

Brigitte Enders am 05. September 2009