

Pasta mit Kapern, Petersilie und Kirschtomaten

Für 2 Personen:

200 g Hörnchennudeln	0,5 weiße Zwiebel	4 Scheiben Speck
10 Kirschtomaten	2 EL Kapern	1 EL Butter
0,5 Bund Petersilie	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Zwiebel und Speck schneiden und in Butter 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
Nach der Hälfte der Zeit die Kirschtomaten mit in die Pfanne geben.
Petersilie und Kapern hacken und am Ende auch mit in die Pfanne geben.
Nun die gekochten Nudeln dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ordentlich durchschwenken.

Steffen Henssler am 05. September 2020