Mini-Penne mit dreierlei Tomatensugo

Zutaten:
500g Mini-Penne
500g Kirschtomaten
1-2 Knoblauchzehen
3-4 Eßl. Olivenöl
2 Bd. Lauchzwiebel
1 Peperoni
1 rote oder gelbe Paprika
2 Eßl. Tomatenmark
1 Bd. Rucola fein gehackt
50g geröstete Pinienkerne
Frisch geriebener Parmesan
Gemüsebrühe, Kümmel, Kurkuma, Salz

Lauchzwiebeln in feine Ringe sowie Paprika und Tomaten in feine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken (oder durch Presse drücken), Rucola waschen und feinhacken.
Lauchzwiebeln in Olivenöl anbraten. Nach 5 Minuten Tomatenmark hinzufügen. Danach die feingewürfelte Paprika- und Tomatenstücke unterheben und bei kleiner Hitze 15 min schmorren lassen. Mit Gewürzen abschmecken.
In der Zwischenzeit Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 min lang kochen. Pinienkerne in einer weiteren Pfanne rösten.
Nudeln abgießen und unter das Tomaten-Lauchzwiebelgemisch heben.
Rucola und Pinienkerne vor dem Servieren ebenfalls unterheben und mit Parmesan anrichten.
Die Tomatensoße kann je nach Geschmack variiert werden z. B. mit Hack (vorher mit Zwiebeln krümelig anbraten) oder mit Scampi (über Nacht in eine Kräuter-Marinade einlegen, kurz anbraten).
Das Gericht kann warm und auch kalt gegessen werden.

Guten Appetit!!!!