



Penne Rigate

mit Peperoni-Tomaten-Mango-Sauce (vegan, für 4 Personen)

Zutaten

400 g Penne Rigate
125 g Kirschtomaten
3 frische Mangos
1 rote Zwiebel
4 grüne Peperoni
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
Rosmarin frisch
100 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
etwas Rucola als Deko



Zubereitung

Die Penne in reichlich kochendes Salzwasser geben und bissfest garen. Die Zwiebel schälen und Tomaten, Zwiebeln und Paprika in feine Würfel schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Mango schälen, vorsichtig vom Kern lösen und in Würfel schneiden.

Nun in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und Paprika darin kurz andünsten. Die Peperoni, Kirschtomaten und den Knoblauch dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rosmarin dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Dann die Brühe in das Gemüse gießen und bei kleiner Hitze etwas einköcheln lassen. Nach ein paar Minuten die Mangowürfel dazugeben und solange köcheln lassen, bis sie fast zerfallen.

Die Penne in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann in die Peperoni-Mango-Sauce geben und alles gut durchmischen. Angerichtet werden die Nudeln in tiefen Tellern und als Dekoration etwas frisch gewaschenen Rucola oben drauf verteilen. Wer möchte, kann dazu gern Baguette servieren.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

