

Penne all'arrabbiata

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Nudeln
- 500 ml passierte Tomaten
- 40 ml Olivenöl
- Petersilie (4 Stängel)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- 40 g Parmesan (Pecorino oder Parmigiano)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Knoblauch und schneide ihn klein. Wasche die Petersilie und schneide die Stängel ab. Hacke den Rest. Schneide die Chili klein. Zieh dabei am besten Handschuhe an.
2. Gib das Olivenöl mit den Petersilienstängel, dem gehackten Knoblauch und den Chilischoten in eine Pfanne. Schwitze sie an.
3. Gieße dann die passierten Tomaten an. Lass die Arrabiata Sauce 20 Minuten köcheln. Koche parallel die Penne bissfest.
4. Nimm die Petersilienstängel aus der Sauce.
5. Würze die Arrabiata mit Salz. Gib die Nudeln sowie eine Kelle vom Kochwasser dazu. Es enthält Stärke und ist nach Originalrezept unersetzlich.