

Rezept für Penne all'arrabiata



Zutaten für 4 Personen

- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 kleine rote Chilischote
- 2 EL Butter (vegan: mit 2-3 EL Olivenöl)
- 800 g geschälte Tomaten (Dose)
- ½ TL Salz
- ¼-½ TL Pfeffer
- 500 g Penne
- 4-5 EL Nudelwasser
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung – 40 Minuten

1. Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Chilischoten in dünne Streifen schneiden. Butter in einer großen, tiefen Pfanne zerlassen oder das Öl erhitzen. Den Knoblauch hineingeben und für 1 Minute bei mittlerer Hitze andünsten. Chili und geschälte Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze 20-25 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen. Gelegentlich umrühren.
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Das kochende Wasser großzügig salzen und die Penne 7-8 Minuten darin vorgaren. Einige EL des Nudelwassers aufheben. Die Pasta anschließend durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. 3-4 EL Nudelwasser zu der Tomatensauce geben. Die Sauce 2-3 Minuten leicht weiterköcheln lassen. Währenddessen Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. 3/4 der gehackten Petersilie zum Tomatensugo geben und die scharfe Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die gekochten Nudeln zu der Sauce geben und alles gründlich vermengen. Auf mittlerer Hitze weiterköcheln lassen, bis die Penne bissfest sind. Gegebenenfalls mehr Nudelwasser unterrühren, um die Sauce zu verdünnen. Auf tiefe Teller aufteilen und mit der restlichen Petersilie garnieren.