Penne all‘arrabbiata

Die italienische Spezialität Penne all'arrabiata, in diesem Rezept mit frischem Rucola zubereitet. Einfach und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

220 g	Penne
2 EL	Speckwürfel
0.5 Stk.	Paprikaschoten (würfelig geschnitten)
0.5 Stk.	Zwiebel (gehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe (gehackt)
1 Stk.	Chilischote (gehackt)
300 g	Tomaten (gehackt aus der Dose)
60 ml	Marsalawein
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Handvoll	Basilikum (und Rucola fein geschnitten)
1 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Zunächst genug Salzwasser für die **Penne all'arrabbiata** zum Kochen bringen und die Penne bissfest kochen.

2. In der Zwischenzeit Olivenöl in einem Topf heiß werden lassen und darin Speck, Zwiebel, Paprika, Knoblauch sowie Chili anschwitzen. Anschließend gehackte Tomaten beigeben und mit Marsalawein aufgießen, danach mit Salz und Cayennepfeffer schmackhaft würzen. Sugo beimischen und alles zusammen ca. 4 Minuten schwach kochen lassen. Darauffolgend

Rucola-und Basilikumblätter beigeben.

3. Danach die Penne abseihen, abtropfen lassen und mit dem Sugo gut vermischen, falls nötig noch einmal nachwürzen. Zum Schluss die Penne all‘ arrabiata vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan überstreuen.

Tipp

Die Penne all‘arrabbiata mit einer Pfefferoni als Garnitur anrichten.