

## Penne all'arrabiata

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	<a href="#">Penne</a>
2 EL	Speckwürfel
0.5 Stk.	Paprikaschoten (würfelig geschnitten)
0.5 Stk.	Zwiebeln (gehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe (gehackt)
1 Stk.	Chilischote (gehackt)
300 g	<a href="#">Tomaten</a> (gehackt aus der Dose)
60 ml	Marsalawein
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Handvoll	<a href="#">Basilikum</a> (und Rucola fein geschnitten)
1 EL	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Zunächst genug Salzwasser für die **Penne all'arrabiata** 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 begeben 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 begeben.

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'arrabiata mit einer Pfefferoni als Garnitur anrichten.