Penne all'arrabbiata

Das klassische Rezept aus Italien ist auch hierzulande sehr beliebt. Die Penne all'arrabbiata sind schnell gekocht und schmecken immer wieder gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

610 g	Penne
210 g	Speck
1 Packung	Tomaten (passiert)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Chilischoten (getrocknet)
2 TL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Oregano (getrocknet)

Zubereitung

1. Wer es deftig und scharf mag, der wird die **Penne all'arrabbiata** lieben. Penne (Spiralnudeln) in einen Topf mit reichlich Salzwasser kochen, bis diese al dente (bissfest) sind.

2. Unterdessen Zwiebeln abziehen und gemeinsam mit dem Speck fein würfeln. Im nächsten Schritt die Schale vom Knoblauch entfernen. Knoblauch und getrocknete Chilis fein schneiden. Für mehr Schärfe die Kerne aus den Chilischoten nicht entfernen.

3. Topf erhitzen, um den Speck auszulassen und gemeinsam mit Knoblauch, Zwiebeln und Chili anzurösten. Die passierten Tomaten und einen Schuss Olivenöl mit in den Topf geben und kurz köcheln lassen.

4. Nach der Garzeit die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend zur Sauce in den

Topf geben und gut durchmischen.

5. Anschließend mit Salz, Oregano und Pfeffer verkosten und anrichten.

Tipp

Die Penne all'arrabbiata mit einem fruchtigen Wein einnehmen. Dazu schmeckt ein italienischer Salat.