



Kochen

Anja Tanas

Donnerstag, 20.06.2024

Penne all'arrabbiata

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 Chilischote (scharf) oder Peperoni (milder)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- ½ TL Zucker
- 1 TL Tomaten 2-fach konzentriert
- 400 g geschälte Tomaten stückig (z. B. aus der Dose)
- Salz
- 250 g Penne (oder Pasta nach Wahl, z. B. Spaghetti)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Pecorino oder Parmesan gerieben
- 2 Stiele Basilikum

Zubereitung

1. Die Chilischote waschen, trocknen, längs halbieren, putzen und in sehr feine Stücke schneiden. Tipp: Je kleiner die Chilistücke geschnitten sind, desto mehr Schärfe gelangt in die Soße.
2. Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit den Chilistücken in dem Öl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anschwitzen.
3. Zucker und Tomatenmark hinzufügen und ca. 1 Minute mitbraten.
4. Dann die Tomaten in die Pfanne geben, alles gut umrühren und den Deckel aufsetzen. Bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten lang köcheln lassen – ab und zu umrühren.
5. Nach ca. der Hälfte der Schmorzeit das Wasser für die Nudeln bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Kräftig salzen, die Nudeln hinzufügen und bissfest garen, dann abgießen – dabei etwas Kochwasser auffangen.
6. Nudeln in die Tomatensauce geben, einmal aufkochen lassen und dabei mit ein paar Löffeln Nudelwasser zur Perfektion bringen. Mit Salz abschmecken.
7. Pasta all'arrabbiata auf tiefe Teller verteilen und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, frisch geriebenem Käse und gezupften Basilikumblättern servieren.