



Penne all'arrabbiata

Scharfe Pasta mit original italienischer Sauce arrabiata



Leicht



2 Portionen



30 min.



Erst schmeckt sie unglaublich fruchtig – dann entfaltet sich eine anhaltend warme Schärfe. Du wirst diese Arrabbiata-Sauce lieben, umso mehr mit frischer selbstgemachter Pasta! Die feurigen Penne all'arrabbiata dürfen auf keiner italienischen Speisekarte fehlen. Seinen Ursprung hat dieses Pasta-Gericht in der römischen Küche. Übersetzt ins Deutsche bedeutet arrabbiata so viel wie zornig, wütend und aus gastronomischer Sicht eben scharf. Wie scharf du deine Arrabbiata-Sauce nun wirklich haben willst, das bleibt dir selbst überlassen – pass die Anzahl der Chilischoten doch einfach an deine Stimmung an! Wie wütend möchtest du heute essen?

Zutaten

400 g frische Penne

2 Knoblauchzehen,
gehackt

1 kleine Chili-Schote, in
feine Ringe geschnitten

2 Dosen ORO di Parma
stückige Tomaten scharf

2 EL ORO di Parma
Tomatenmark scharf

¼ Bund Petersilie,
gehackt

1 Handvoll Basilikum,
gehackt

50 g Parmesan*, gehobelt

Olivenöl "extra vergine",
Salz und Pfeffer aus der
Mühle

*Bestimmte Käsesorten (z.B.
Parmesan) werden aus
tierischem Lab hergestellt
und sind daher nicht für
vegetarische Gerichte
geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Koche die Pasta für deine Penne all'arrabbiata nach Packungsanweisung in Salzwasser und gieße sie ab, wenn sie die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben. Als nächstes erhitzt du Olivenöl in einer Pfanne und brätst darin Knoblauch und Chili an. Gib die stückigen scharfen Tomaten hinzu und rühre scharfes Tomatenmark unter. Jetzt noch mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2: Das Finale

Der Rest ist ganz einfach und schnell gemacht: Die Penne unter die Arrabbiata-Sauce rühren, mit Petersilie und Parmesan verfeinern und servieren. Magnifico!

Verwendete Produkte:

