Penne all’ arrabbiata

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Penne (kurze Nudeln)
- 600 g gehackte Tomaten
- 40 ml Olivenöl
- Petersilie (4 Stängel)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- Salz und Pfeffer
- 50 g Parmesan

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Knoblauch und schneide ihn klein. Wasche die Petersilie und schneide die Stängel ab. Hacke den Rest. Schneide die Chili klein. Zieh dabei am besten Handschuhe an.
2. Gib das Olivenöl mit den Petersilienstängel, dem gehackten Knoblauch und den Chilischoten in eine Pfanne. Schwitze sie bei mittlerer Hitze an - es sollte nicht verbrennen oder gar rauchen.
3. Gieße dann die gehackten Tomaten an. Lass die Arrabbiata Sauce 20 Minuten köcheln. Koche parallel die Penne nach Packungsanleitung al dente, also bissfest. Gieße sie ab und fange dabei etwas vom Nudelwasser auf.
4. Nimm die Petersilienstängel aus der Sauce. Würze die Arrabbiata mit Salz. Gib die Nudeln sowie eine Kelle vom Nudelwasser dazu. Es enthält Stärke und ist nach Originalrezept unersetzlich.
5. Verrühre die Penne all’ arrabbiata gut und lasse sie so lange köcheln, bis sie sämig ist. Serviere den italienischen Klassiker mit der gehackten Petersilie und frisch geriebenem Parmesankäse. Erwachsene trinken zur Pasta gern ein gutes Glas Rotwein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.