

Penne All'Arrabiata

Ein Klassiker der italienischen Küche.

Dieses Rezept für Penne All'Arrabiata, Nudeln in einer Arrabiata-Sauce, gehört definitiv zu den klassischen italienischen Nudelgerichten. Die frischen Zutaten wie frischer Chili, geschälte Tomaten und Petersilie lassen die Soße besonders würzig und auch mit einer angenehmen Schärfe daher kommen. Als Pasta kann man viele unterschiedliche Nudeln wählen.

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 frische rote Chilischote
- 3 EL Olivenöl
- 1 große Dose geschälte Tomaten (670 g)
- 500 g Penne
- 2 TL gekörnte Brühe
- 1 TL Meersalz
- 4 Pimentkörner
- 3 EL frisch geraffelter Parmesan
- 3 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote aufschneiden, entkernen und fein würfeln.
- Zwiebelwürfel in einem großen Topf mit heißem Öl geben und glasig dünsten. Knoblauch und Chili zugeben und kurz mitdünsten. Die Tomaten mit der Flüssigkeit zugeben und aufkochen.
- Penne, 1 l Wasser und die gekörnte Brühe zugeben und gut verrühren. Mit Salz und grob zerstoßenem Piment würzen und etwa 15 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze garen. Wenn die Nudeln zu trocken werden, eventuell noch etwas Wasser zugeben.
- Zum Servieren mit frisch geraffeltem Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/penne-allarrabiata/>