

Italienische Rezepte

Feurige Penne "All' Arrabbiata"

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Chilis, Italien, Pasta, Penne

1	mittelgr. Zwiebel		Salz, Pfeffer, Zucker
1	Knoblauchzehe	2	Essl. Olivenöl
1	Chilischoten oder 1/2 TL - Chilipulver (evtl. mehr)	1	Pack. (500 g) stückige Tomaten
		1	Bund Petersilie
500 g	Penne (kurze, Röhrennudeln)	75 g	Parmesan im Stück; ca.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Öl erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin andünsten. Mit Tomaten ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Petersilie waschen, hacken und unter die Soße rühren. Nudeln abgießen und sofort mit der Soße anrichten. Parmesan reiben und üppig auf Nudeln und Soße streuen.