

Italienische Rezepte

Penne all'arrabbiata

Anzahl: 500 g Nudeln

Gattung: Italien, Teigwaren, Tomaten

1/2 dl	Olivenöl	1 Teel.	Chiliflocken
1	Teel. gehackter Knoblauch	10	Basilikumblätter
60 g	Panchetta, in 1/2cm Streifen	3	Essl. Pecorino gerieben
800 g	Tomaten aus der Dose		

In einer großen Sauteuse den Knoblauch in der Hälfte des Olivenöls über mittlerer Hitze anbraten, bis er anfängt zu zischen.

Die Panchettastreifen einstreuen und anbraten, bis sie gebräunt, jedoch nicht kross sind.

Die Tomaten in Würfel schneiden und zugeben. Ebenso die Chiliflocken sowie etwas Salz und Pfeffer. (Achtung Speck ist schon salzig). Auf kleiner Flamme etwa solange kochen bis die Tomaten zerfallen und sich das Öl abgesetzt hat. Dann die Basilikumblätter in Streifen "reißen" und der Sauce begeben. Nochmals aufkochen.

Die Pfanne vom Feuer nehmen und die abgetropften Pasta in der Sauce wenden. Das restliche Olivenöl und den geriebenen Käse zufügen, abschmecken und sofort servieren.