Rezept

Penne all’arrabbiata

Ein Rezept von Penne all’arrabbiata, am 29.04.2024

Zutaten

1	Schalotte
4 Stiele	Petersilie
1 EL	Olivenöl
250 ml	stückige Tomaten (aus der Dose)
	Pfeffer
2	Knoblauchzehen
1 - 2	getrocknete Chilischoten
200 g	Penne (Kochzeit 8 - 10 Min.)
	Salz
	geriebener Pecorino zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte sowie den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit den Stielen beiseitelegen. Die Chilischoten fein zerbröseln. Das Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf erhitzen. Die Schalotten, den Knoblauch und die Chilischoten darin ca. 1 Min. andünsten, bis die Schalotten glasig sind und der Knoblauch leicht gebräunt ist.

2. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Nudeln, Petersilien- stiele und ½ TL Salz hineingeben. Die Tomaten und 500 ml kaltes Wasser dazugießen. Die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen und alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.

3. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 15 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Die Petersilienstiele entfernen. Die Petersilienblätter fein schneiden und unter die Nudeln rühren. Großzügig mit Pfeffer würzen und mit Pecorino servieren.