Rezept

Klassische Penne All'arrabiata

Ein Rezept von Klassische Penne All'arrabiata, am 15.06.2025

Zutaten

200 g	Penne
1	kleine Zwiebel
1	rote Chilischote
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
	Zucker
30 g	geriebener Pecorino
50 g	Räucherspeck
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
	Pfeffer
2 EL	TK-Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Chilischote halbieren, Kerne entfernen, die Hälften waschen und in feine Streifen schneiden.

2. Butter in einer Pfanne zerlassen. Speck, Zwiebeln und Knoblauch darin 2-3 Min. anbraten. Tomaten und Chili zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles bei milder Hitze 5 Min. kochen lassen. Nudeln bis auf 2 EL Kochwasser abgießen, beides unter die Sauce mischen, erhitzen. Salzen und pfeffern. Mit Petersilie und Pecorino bestreut servieren.