

Rezept

Pasta All' Arrabbiata

Ein Rezept von Pasta All' Arrabbiata, am 15.12.2025

Zutaten

3	Knoblauchzehen	1	Zwiebel
2 EL	Butter	1 TL	Pul biber (Paprikaflocken; aus dem türkischen Lebensmittelladen) oder Chiliflocken
1-2 TL	Zucker	400 g	stückige Tomaten (aus der Dose)
200-250 g	Fusilli		Salz
1 EL	TK-Petersilie	2 TL	eingelegte Kapern
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin anbraten, Knoblauch und Pul biber hinzufügen und kurz mitbraten. 1 TL Zucker und Tomaten dazugeben und die Sauce bei schwacher Hitze offen ca. 15 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Petersilie, Kapern und 2 TL Kapernessig in die Sauce geben und diese mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sauce und Nudeln mischen, auf zwei Teller verteilen und servieren.