

Rezept

Penne all'arrabiata mit Parmesan

Ein Rezept von Penne all'arrabiata mit Parmesan, am 20.04.2024

Zutaten

700 g Tomaten (auch fein: 600 g stückige Tomaten aus der Dose)	1 Zwiebel
1-4 getrocknete Chilischoten (Achtung: die Schärfe kann je nach Sorte stark variieren)	4 Knoblauchzehen
500 g Penne	3 EL Olivenöl
100 g Parmesan	Salz
	1 Bund Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Tomaten waschen, die Stielansätze herausschneiden, Tomaten 2 cm groß würfeln. Wer will, häutet die Tomaten zuvor. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Zwiebel klein würfeln, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Chili hacken und mit Zwiebel und Knoblauch im Öl anbraten, der Knoblauch darf dabei hellbraun werden. Die Tomaten dazugeben, salzen und 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Währenddessen in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Penne darin nach Packungsanweisung in ca. 11 Min. bissfest kochen. Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und in Stücke reißen. Parmesan reiben.

4. Die Nudeln abgießen, nicht abschrecken, sondern sofort mit der Sauce, etwas Parmesan und dem Basilikum mischen. Mit Parmesan bestreuen und servieren.