

## Rezept

# Penne all'arrabiata mit Speck

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

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> kleine Zwiebel                        | <b>1</b> Knoblauchzehe                  |
| <b>50 g</b> geräucherten Speck (nach Belieben) | <b>2 EL</b> Olivenöl                    |
| <b>1 Dose</b> stückige Tomaten (400 g)         | <b>1</b> kleine getrocknete Chilischote |
| Salz   | <b>200 g</b> Penne rigate               |
| <b>2 Stängel</b> Petersilie                    |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch fein hacken. Den Speck, falls verwendet, würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Speck darin bei mittlerer Hitze in 1 - 2 Min. unter Rühren glasig andünsten. Tomaten dazugeben und unterrühren. Chilischote mit den Fingern dazubröseln (danach Hände waschen!). Die Sauce ca. 15 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt einkochen lassen, dabei regelmäßig umrühren.
3. Inzwischen in einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz und die Penne rigate hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 10 Min. bissfest kochen.
4. Während die Nudeln kochen, die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter zerzupfen. Die Sauce mit Salz abschmecken. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, ca. ½ Min. abtropfen lassen, zur Sauce geben und gut durchmischen. In zwei tiefe Teller verteilen und die Petersilie darüberstreuen.