

Penne all'arrabbiata



Zutaten für vier Personen:

300 g Penne rigate
1 Dose geschälte Tomaten
(800 g Einwaage)
100 g Schalotten oder Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 getrocknete Chilischote
60 g Pancetta oder feiner
Frühstücksspeck
20 Blättchen Basilikum
3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker
2 TL kalte Butter
Parmesan oder Pecorino am
Stück

1. Tomaten mit dem Saft in eine Schüssel geben und grob zerdrücken.
2. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chilischote entkernen und fein schneiden.
3. Pancetta und Basilikumblätter in Streifen schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig dünsten. Pancetta und Tomatenmark zugeben und 1 Minute mit dünsten.
5. Die Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker würzen. 15 Minuten offen köcheln lassen.

6. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Vorschrift garen. Garprobe machen. 100 ml Nudelwasser entnehmen und beiseite stellen. Nudeln abgießen.
7. Die Hälfte der Sauce in einer großen Pfanne zusammen mit 50 ml Nudelwasser und einem TL Butter aufkochen lassen, dann die Hälfte der Nudeln darin schwenken.
8. Auf zwei angewärmte Teller verteilen, dann dasselbe nochmal mit der zweiten Hälfte der Zutaten machen.
9. Käse mit Reibe am Tisch bereitstellen.

Hinweise:

Wer es sehr scharf mag nimmt 2 getrocknete Chilischoten. Alternative: 1 Msp Chiliflocken.

Dazu gibt es am besten einen einfachen grünen Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Speck, italienisch

Rezeptanregung aus Zeitschrift Essen und Trinken, 10/2003, S. 37
Anpassung und Foto: Walter Stand 09.01.2023