

Penne arrabbiata

Zutaten für 4 Personen

Knoblauch 2 Zehen

Öl *extravergine di oliva* - 4 Löffel

Nudel *penne rigate* - 400 gr.

Pecorino/Schafskäse *gemahlen* 100 gr (oder Parmesankäse)

Chilischote/Peperoncino frisch oder *gemahlen*

Tomaten *Reife, frische Tomaten (oder aus der Dose)* 400 gr

Bund glatte Petersilie *gehackt* 3-4 Löffel

Zubereitung



Die Penne in einem großen Topf mit 4 Liter Wasser im kochenden gesalzenen Wasser „al dente“ kochen (11 Minuten). In der Zwischenzeit die frischen Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen. Die Haut entfernen (man kann auch geschälte Tomaten aus der Dose nehmen!). Die Tomaten in kleinen Teilen würfeln und dabei die Samen entfernen. In einer großen Pfanne den gehackten Knoblauch und die kleingeschnittenen Chilischoten im heißen Öl 1 Minute schmoren lassen. Achtung Knoblauch nicht verbrennen lassen! Tomaten hinzufügen und 5-7 Minuten bei mäßiger Hitze weiterkochen. Die Soße mit Salz abschmecken



Die gekochten Nudeln abtropfen und in die Pfanne zu der Soße geben. Umrühren und eine Minute in der heißen Pfanne hin- und her schwenken, damit die Soße von den „Penne“ aufgesaugt wird. Eventuell etwas von dem Kochwasser hinzugeben. Penne in einen Servierteller geben, mit gehackter Petersilie und Pecorino- oder Parmesankäse bestreuen. Sofort servieren und Buon Appetito.