

Penne all'arrabbiata



Zubereitungszeit: 20 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (2 Personen)

- **Zutaten**

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 240 g
- Frische Peperoni n. B.
- Knoblauch 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Penne rigate 180 g
- Petersilie n. B.
- Salz n. B.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und eine Knoblauchzehe und die fein geschnittene frische Peperoni in etwas nativem Olivenöl extra anbraten.
2. Die **Tomaten** hinzufügen, salzen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Penne hineingeben.
4. Die Nudeln nach 3/4 der Kochzeit abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.
5. Mit nativem Öl extra und frisch gehackter Petersilie verfeinern.