Pomito

Penne all’arrabbiata



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frische Peperoni: n. B.
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Penne rigate: 180 g
- Petersilie: n. B.
- Salz: n. B.

Vorbereitung

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 240 g

