

Penne all\'Arrabbiata bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr reife Tomaten, 80 gr durchwachsener Speck, 2 rote Chillischoten, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 große Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 125 ml Wasser, 500 gr Penne, 2 Esslöffel gehackte fr. Petersilie, 80 gr Parmesan/Pecorino, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Tomaten waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und in Würfel schneiden, den Speck fein würfeln, Chilies entkernen und fein hacken (dabei am Besten Gummihandschuhe tragen oder hinterher SEHR gut die Hände waschen), den Knoblauch schälen und sehr fein hacken, die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Käse reiben.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Speck andünsten, Chilies und Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten, Knoblauch zugeben und unter regelmäßigem Rühren ebenfalls erhitzen. Nach rund 8 Minuten die Tomatenwürfel und das Wasser zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zugedeckt eine gute halbe Stunde köcheln lassen, bis alles eingedickt ist.

Kurz bevor die Sauce fertig ist in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Penne al dente kochen. Die Petersilie unter die Sauce heben, mit den Penne vermischen und sofort servieren (und den Käse nicht vergessen). Wer es besonders scharf mag, nimmt einfach 3-4 Chilischoten (und je kleiner, desto schärfer)!

Guten Appetit (und ordentlich Durst...)!