Pasta All Arrabiata

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 2 Personen

Penne: 300 g
Tomate: 4 Stück
Knoblauchzehe: 4 Stück
Olivenöl: 5 EL
Salz: 2 EL
Pfeffer: 1 TL
Petersilie: 20 g
Chilipulver: 1 TL
Basilikum: 20 g
Parmesankäse: 4 EL

Zubereitung

Arrabiata hat nichts mit Arabien zu tun. Es bedeutet "wütend", also es ist eine wütende Pasta Sauce die jeder nachmachen kann. Nach dem Verzehr, solltet ihr für eine Weile noch eine angenehme Schärfe im Gaumen fühlen.

Schritt: 1

Die Pasta wie üblich kochen - in 3L kochendem Wasser geben wir 1 EL Salz und Kochen die Nudeln al Dente.

Schritt: 2

Die Tomaten leicht anschneiden und für etwa 2-3Minuten kochen - damit wir die Tomaten leichter schälen und zerkleinern können. Die Tomaten abtropfen und mit einem Gabel zerkleinern.

Schritt: 3

Die Pfanne geben wir etwa 5 EL Olivenöl und erhitzen es. Die Knoblauchzehe kleinschneiden und in die Pfanne dazugeben. Auf mittlere Hitze etwa 30 Sekunden anbraten und die zerkleinerten Tomaten dazugeben.

Dann kommen noch die klein gehackte Petersilie, Basilikum 1El Salz, 1 TL Pfeffer 1 TL Chilipulver und Parmesankäse noch dazu. Optional, könnt Ihr noch 1 EL Tomatenmark dazugeben.
Alles schön umrühren und bei mittle Hitze etwa 10 Min köcheln.

Schritt: 4

Die Penne abtropfen und der Sauce in der Pfanne dazugeben.
Alles schön vermischen und für 3-5 Min weiter köcheln und darauf achten das nicht anbrennt.
Lasst es Euch schmecken.