

heute gibt es...

## Penne all'arrabiata



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

- 400g Penne
- 400g Dosentomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Rote Chilischote (Menge je nach Geschmack und Schärfeempfinden)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Frische Petersilie

### **Zubereitung:**

1. Knoblauch fein würfeln und Chili in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen mit dem Öl in eine breite Pfanne geben und bei kleiner Flamme andünsten.
2. Die Dosentomaten nach dem Entfernen des Strunks – ich kontrolliere diese vor der Benutzung, entferne grüne Anteile und die noch manchmal vorhandene Schale – mit einer Gabel zerdrücken und zu den restlichen Zutaten geben.
3. Die Tomatensoße mit Salz abschmecken und so lange köcheln lassen, bis sich die Soße etwas verdickt. Rühren nicht vergessen.  
*Achtung: Bitte beachtet beim Salzen, dass die Soße anschließend weniger Flüssigkeit enthält. Gebt also lieber nachträglich noch Salz hinzu!*
4. In der Zwischenzeit die Penne in Salzwasser bissfest kochen.
5. Sobald die Nudeln al dente sind, diese in die Pfanne zum Sugo geben und alles gut durchschwenken.
6. Vor dem Servieren etwas Petersilie auf die Pasta verteilen. Fertig.



