AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	ganzjährig	Italien

PENNE ALL'ARRABBIATA



KURZ VORGESTELLT

Arrabbiata bedeutet wütend und spielt auf die scharfen Chilischoten an. Die Penne mit der feurigen Sauce können zu wahren «Brandbomben» werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Olivenöl, extra vergine	2	Rote Chilischoten
1 Zehe	Knoblauch, zerdrückte	400 g	Penne rigate
150 g	Speckwürfel	50 g	Pecorino
		500 g	Frische Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Öl erwärmen und den Knoblauch unter Rühren goldgelb anschwitzen und danach herausnehmen.
2. Chilischoten aufschneiden, Kerne entfernen und Chili in feine Streifchen schneiden. Die Speckwürfel mit den Chilischoten in die Pfanne geben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden knusprig braten.
3. Die Tomaten pürieren, in die Pfanne geben und salzen. Den Deckel auflegen und 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Immer wieder mal umrühren.
4. Die Penne in reichlich Salzwasser al dente kochen. Teigwaren abgiessen, zur Sauce geben und 1 Min. mit der Sauce verrühren. Je nach gewünschter Schärfe Chilischoten entfernen. Mit frisch gemahlenem Pecorino bestreuen und sofort servieren.

TIPP: Italienische Köche verwenden anstelle von traditionellem Speck Lardo.

Rezept: Lucio Galfetto. Pasta - eine Kunst. Dorling Kindersley 2015 - Foto: compactcook.com