

Penne alla arrabiata

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|--------|
| Penne Rigate / Röhrennudeln | 300 g |
| Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce | 200 g |
| Speckwürfel | 100 g |
| Parmesan | 100 g |
| Knoblauch | 2 Stk. |
| Zwiebeln | ½ Stk. |
| Paprikaschoten | 1 Stk. |

Zubereitung:

Penne im Salzwasser kochen.

Während dessen Zwiebel, Knoblauch und Speck in etwas Butter anbraten. Chillischote dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Am Schluss mit der Tomatensauce aufgießen, leicht köcheln lassen und nachwürzen.

Die Penne abseien, ine einen Topf mit etwas Olivenöl geben und mit Sauce und geriebenem (frischem!!) Parmesan vermsichen!

Fertig!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-969-Penne-alla-arrabiata.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at