

Italienische Spezialitäten - Genuss für die Sinne

PENNE ALL'ARRABBIATA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 500 g Penne Rigate
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 2 Dosen Tomaten, gestückelt
- Chiliflocken
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Zucker



1

Die Zwiebel würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Den Zucker hinzugeben und die Zwiebeln leicht karamellisieren lassen. Anschließend den Inhalt der beiden Tomaten-Dosen hinzugeben, mindestens eine Dose Wasser hinzufügen, mit genügend Salz und Chili je nach gewünschter Schärfe würzen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Tomatensauce schön eingedickt ist.

2

Jetzt nochmals mit Salz und eventuell - je nach Gusto - nochmals mit Chili nachwürzen. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsangabe richtig al dente (bissfest) kochen. Die Nudeln abgießen und zur Tomatensauce geben. Das Ganze gut vermengen. Nun die Nudeln auf Teller verteilen und noch etwas Olivenöl darüber geben.

TIPP

Natürlich kann man die Tomatensauce mit weiteren Zutaten ergänzen. Hierfür eignen sich z. B. Oliven, Sardellen, Kapern, verschiedene Gemüse oder Speck.

GUTEN APPETIT!

WEIN
EMPFEHLUNG

Spago Bianco Custoza DOC

Trockener, geschmeidiger, fruchtiger und lieblicher Weißwein, mit einem Aroma, das angenehm nach reifen Früchten duftet, mit einem dezenten Muskatbukett.

Groß- und Einzelhandel

Holzschuherstraße 28 · 90439 Nürnberg · Tel.: 0911 / 277 86 58-0 · www.defrancesco.de

Mo. – Fr. 9.00 – 18.00 Uhr · Sa. 9.00 – 14.00 Uhr