

Penne all'arrabiata



Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

250 g Penne rigate (Kochzeit 11 min)
1 mittelgrosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Peperoncino, rot und scharf
10 g Butter
1 El Olivenöl
1 Dose San Marzano-Tomaten (Abtropfgewicht 260 g)
150 ml Tomatenpüree von San Marzano
30 g Pecorino

15 g Pecorino
2 El glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Peperoncino halbieren, Kerne entfernen, fein hacken. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Butter mit Olivenöl erhitzen und Peperoncini mit Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomaten sowie Tomatenpüree zugeben und alles auf mittlerem Feuer 20 min köcheln (den offenen Topf mit einem Spritzsieb bedecken). Die ganzen San Marzano etwas teilen.

Wasser für die Pasta aufkochen, salzen und die Penne darin 7 min kochen. Abgiessen, dabei eine Tasse Nudelwasser auffangen. Die Pasta sofort zu der Tomatensauce geben und darin noch etwa 6 min garen, bis sie al dente ist. Immer wieder kräftig umrühren, denn jetzt klebt die Pasta gerne am Topfboden an. Wenn die Sauce zu dickflüssig wird, etwas vom zurückbehaltenen Nudelkochwasser dazu rühren.

30 g Pecorino untermischen, die Pasta auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit der nicht zu fein gehackten Petersilie bestreuen. Pecorino noch extra dazu reichen.

Es geht auch so recht gut:

Penne 9 von 11 min kochen. Während dieser Zeit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Tomatenpüree unterrühren, mit 2-3 Tl Peperoncini (gemahlen) aromatisieren. Die Penne abgiessen, mit der Sauce vermischen und weiter unter häufigem Rühren kochen. Petersilie und Pecorino unterrühren.