

default watermark

Penne all'arrabbiata

Description

(für 4 Portionen)

Zutaten:

300 g Penne

Salz, Pfeffer

225 g durchwachsener Speck

2 Zwiebeln

2-4 kleine Chilischoten

1 Dose geschälte Tomaten

½ Bund Basilikum

175 g Pecorino

Zubereitung:

1. Die Penne kochen und abtropfen lassen. Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne auslassen.
2. Die Zwiebeln schälen, klein hacken, zum Speck geben und mitbraten. Die Chilischoten putzen, entkernen und klein schneiden. Zu der Zwiebel-Speck-Masse geben und andünsten. Die Tomaten grob zerkleinern und mit der Flüssigkeit hinzugeben. Alles 8 min. einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Basilikum in Streifen schneiden und zur Sauce geben. Den Käse reiben, die Hälfte davon unter die Sauce mischen. Die warmen Nudeln sofort mit der Sauce mischen. Den restlichen Käse darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 min. (plus Garzeit)

Pro Portion ca.: 433 kcal/1814 kJ, 31 g E, 9 g F, 56 g KH

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 15, 2017

Author

jeanny