

Penne all'arrabbiata

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Dose geschälte Tomaten

100 g getrocknete Tomaten

100 g Pancetta

150 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 rote Chilischoten

5 Stiele Oregano

4 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zucker

400 g Penne rigate

60 g frische geriebener Parmesan

Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung

- Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Tomaten grob würfeln. Pancetta, getrocknete Tomaten und Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch zerdrücken. Chilischoten in feine Ringe schneiden. Oreganoblätter abzupfen, 2/3 davon fein hacken.
- Öl in einem Topf erhitzen, Pancetta, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Knoblauch und Chilischoten bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten darin dünsten. Tomaten mit Saft zugeben und offen 8-10 Minuten kochen, dabei mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
- Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen und in einem Sieb abgießen, anschließend in die Sauce geben und darin fertig garen, dabei sollte eine schöne Bindung entstehen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan, fein gehackten Oregano und Pfeffer bestreuen und mit Öl beträufeln.