

Penne all'Arrabiata

Einfaches römisches Nudelgericht

Penne all'Arrabiata gehört zu den traditionellen Nudelgerichten der römischen Küche. Einfach und schnell zubereitet ist es das perfekte Gericht für viele Gelegenheiten.

Zutaten (4 Personen):

2 Knoblauchzehen
4 TL Öl
400g Penne Nudeln
100g geriebenen Käse
2 Chilischoten
400g geschälte Tomatenwürfel
3-4 TL Petersilie

Zubereitung:

Knoblauch und Chilischoten fein hacken. Wasser leicht salzen und zum Kochen bringen. Penne Nudeln al dente kochen. Öl in einer Pfanne zusammen mit dem Knoblauch und Chili erhitzen. Tomatensauce unterrühren. Petersilie und heiße Penne Nudeln hinzugeben und verrühren. Auf Tellern anrichten, mit Käse bestreuen und servieren.



Penne all'Arrabiata