

Penne all'arrabbiata

Vorbereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frische Peperoni: n. B.
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Penne rigate: 180 g
- Petersilie: n. B.
- Salz: n. B.



Vorbereitung

1. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und eine Knoblauchzehe und die fein geschnittene frische Peperoni in etwas nativem Olivenöl extra anbraten.
2. Die **Tomaten** hinzufügen, salzen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Penne hineingeben.
4. Die Nudeln nach 3/4 der Kochzeit abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.
5. Mit nativem Öl extra und frisch gehackter Petersilie verfeinern.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
240 g

