

Pastashop24.de

Penne all'arrabbiata Penne mit scharfer Specksauce

Zutaten für 4 Personen:

500g Penne
150g geräucherter Schinkenspeck
400g geschälte Tomaten
1 Zwiebel
1/2 - 1 getrocknete Chilischote
Olivenöl
6 EL trockener Weisswein
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebel schälen und klein würfeln. Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Chilischote zerdrücken oder zerbröseln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Speck- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Weisswein ablöschen. Geschälte Tomaten vom Strunk befreien und dazugeben und Chilischote unterrühren. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

Nudeln unter die Sauce heben, gut vermengen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.