

Für 4 Personen

Penne all'arrabiata

Sauce

- 150g rote, gelbe und grüne Peperoni
- 100g Zucchini
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ EL Olivenöl
- 10g Tomatenpüree
- Rotwein
- 400g Pelati aus der Dose mit Saft (oder 500g frische Tomaten)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 10g frischer Basilikum
- 10g Sambal Olek oder 2 – 3 frische Peperoncini (Menge je nach Geschmack)

Zubereitung

Die Peperoni waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten, die Peperoni- und die Zucchiniwürfel begeben und weiterdünsten. Das Tomatenpüree begeben und mitdünsten, mit wenig Rotwein ablöschen. Die Pelati (oder die frischen Tomaten) zerkleinern und begeben. Mit wenig Zucker, Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Ca. 10 – 15 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen und mit Sambal Olek oder frischen Peperoncini schärfen.

Penne

- 500g Penne
- 5l Wasser
- 50g Salz

Zubereitung

Das Wasser in einem gssen Topf aufkochen, salzen und die Penne darin «al dente» kochen.

Anrichten

- 50g Parmesan

Das Teigwarenwasser abgiessen und die Penne unter die warme Sauce geben, mischen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren. Separat zu den Penne all'arrabiata geriebenen Parmesan servieren.