

PENNE ALL'ARRABBIATA / SCHNELLES NUDELGERICHT MIT WÜRZIG SCHARFER TOMATENSOSSE



Super schnelles, veganes Nudelgericht aus nur wenigen Zutaten: Penne all'arrabbiata! Dieses traditionelle Gericht aus Latium steht in nicht einmal 20 Minuten zubereitet auf dem Tisch. Dazu werden Penne Nudeln bissfest abgekocht und mit einer scharfen Soße aus Tomaten (aus der Dose, da diese Erntefrisch in die Dose kommen und ein tolles Aroma haben), Zwiebel und Knoblauch vermengt. Nach Belieben kann das Gericht zum Servieren noch mit gehackter, glatter Petersilie und auch Parmesan bestreut werden.



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
3 Minuten



Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Setze einen Topf mit Wasser auf und bringe es zum Kochen. Bereite in der Zwischenzeit die Soße vor. Schäle die Zwiebeln und die Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Öl in einem separaten Topf und brate die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin 3-4 Minuten mit geschlossenem Deckel an. Lösche es anschließend mit den Tomaten aus der Dose ab und füge die Gewürze hinzu. Lasse die Soße bei mittelhoher Hitze leicht köcheln. Salze das Nudelwasser und koche die Nudeln darin sehr bissfest ab. Gieß die Nudeln ab und fange das Wasser dabei auf. Füge die Soße zu den Nudeln und koche es gemeinsam noch etwa 2-3 Minuten, bis die Nudeln gar sind. Füge bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzu. Serviere die Nudeln noch heiß mit etwas Petersilie und nach Belieben Parmesan Käse.

Viel Spaß beim Nachmachen,

eure Sally

ZUTATEN:

- 500 g** Penne
- 30 g** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 1000 g** Tomaten (Dose)
- ½** Chilischote (rot)
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

ZUM BESTREUEN :

- 50 g** Parmesan
- ¼** Petersilie (glatt)