



## Penne all'arrabbiata

Scharfe Pasta mit original italienischer Sauce arrabiata

 Leicht  2 Portionen  30 min.



Erst schmeckt sie unglaublich fruchtig – dann entfaltet sich eine anhaltend warme Schärfe. Du wirst diese Arrabbiata-Sauce lieben, umso mehr mit frischer selbstgemachter Pasta! Die feurigen Penne all'arrabbiata dürfen auf keiner italienischen Speisekarte fehlen. Seinen Ursprung hat dieses Pasta-Gericht in der römischen Küche. Übersetzt ins Deutsche bedeutet arrabbiata so viel wie zornig, wütend und aus gastronomischer Sicht eben scharf. Wie scharf du deine Arrabbiata-Sauce nun wirklich haben willst, das bleibt dir selbst überlassen – pass die Anzahl der Chilischoten doch einfach an deine Stimmung an! Wie wütend möchtest du heute essen?

## Zutaten

400 g frische Penne  
2 Knoblauchzehen,  
gehackt  
1 kleine Chili-Schote, in  
feine Ringe geschnitten  
2 Dosen ORO di Parma  
stückige Tomaten scharf  
2 EL ORO di Parma  
Tomatenmark scharf  
¼ Bund Petersilie,  
gehackt  
1 Handvoll Basilikum,  
gehackt  
50 g Parmesan\*, gehobelt  
Olivenöl "extra vergine",  
Salz und Pfeffer aus der  
Mühle

-----

\*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

## Verwendete Produkte:



## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Penne, Salz, Wasser, Olivenöl, Knoblauch, Chili, stückige Tomaten scharf, scharfes Tomatenmark, Petersilie, Salz, Pfeffer

---

Koche die Pasta für deine Penne all'arrabbiata nach Packungsanweisung in Salzwasser und gieße sie ab, wenn sie die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben. Als nächstes erhitzt du Olivenöl in einer Pfanne und brätst darin Knoblauch und Chili an. Gib die stückigen scharfen Tomaten hinzu und rühre scharfes Tomatenmark unter. Jetzt noch mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt 2: Das Finale

Zutaten: Penne, Sauce, Petersilie, Parmesan

---

Der Rest ist ganz einfach und schnell gemacht: Die Penne unter die Arrabbiata-Sauce rühren, mit Petersilie und Parmesan verfeinern und servieren. Magnifico!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)