



Penne all' arrabiata

Man nehme für 4 Portionen:

75 g Pancetta	zu Lardons schneiden
1 Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
3 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden
2 Peperoncini	in Ringe schneiden, nach Geschmack die Kerne teilweise entfernen
750 g Tomaten	häuten, halbieren, den Stielansatz entfernen, in Stücke schneiden, pürieren
500 g Penne	
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
4 EL Olivenöl	
grobes Meersalz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Cayennepfeffer	
50 g Pecorino [Parmesan]	

- Eine große Pfanne erhitzen. Öl hineingeben und Pancetta, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini darin andünsten. Tomaten zugeben und die Soße 15 Minuten bei kleiner Hitze einkochen lassen.
- Penne nach Vorschrift in Salzwasser (25 g/l) al dente kochen. Kurz vor Ende der Garzeit eine Kelle Kochwasser zu Soße geben. Die Nudeln abgießen und in die Soße geben. Unter Rühren und bei kräftiger Hitze die Nudeln in der Soße zu Ende garen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- Petersilie unterrühren und servieren. Bei Tisch Pecorino darüber hobeln.

Dazu: einen trockenen Weißwein oder Bier.