

Penne all' arrabbiata, der Nudelklassiker aus Italien:

Chili, Tomaten und Knoblauch gehören unbedingt rein.
Bei Speck und Zwiebeln scheiden sich die Geschmäcker.

Für ca. 6 Personen

- 150 g durchgewachsener Speck
 - 2 Zwiebeln
 - 3 Knoblauchzehen
 - 1 frische rote Chilischote (getr. Peperoncini tun es auch..)
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 große Dose geschälte Tomaten (Einwaage 670 g)
 - 500 g Penne (Röhrennudeln)
 - 2 TL gekörnte Nudeln
 - 1 TL Meersalz
 - 4 Pimentkörner
 - 3 EL frisch geraffelter Parmesan-Käse
 - 3 Stängel glatte Petersilie
 - Fr. Basilikum, wenn verfügbar
1. Den Speck würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote aufschneiden, entkernen und fein würfeln (Vorsicht, danach Finger akribisch waschen!). Zuerst die Speckwürfel in einem großen Topf im heißem Öl ausbraten. Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Knoblauch und Chili zugeben und kurz mit dünsten. Die Tomaten mit der Flüssigkeit zugeben und aufkochen.
 2. Penne, 1 Liter Wasser und die gekörnte Brühe zugeben und gut verrühren. Mit Salz und grob gestoßenen Piment würzen und ca. 12 – 15 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze garen. Falls die Penne zu trocken werden, evtl. noch Wasser zugeben.
 3. Zum Servieren mit frisch geraffelten Parmesan-Käse und gehackter Petersilie bestreuen.

Tip: Evtl. noch zusätzlich mit gezupften Basilikumblättern bestreuen.