

Hier und heute



Penne all'arrabbiata

Aus reifen Tomaten, Knoblauch und Peperoni zaubert Lars Middendorf einen feurig-frischen Klassiker, wie ihn wohl auch die italienische Mamma kochen würde: Penne all'arrabbiata.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 500 g Penne (oder Maccheroni)
- 4 EL Olivenöl
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1–2 frische, rote Chilischoten oder 1 TL Chiliflocken
- 800 g Dosentomaten (möglichst Tomatensorte San Marzano)
- Salz
- frische Petersilie
- optional: 1 Prise Zucker

Zubereitung

Die Penne in reichlich Salzwasser al dente kochen. Den Knoblauch fein hacken, die Chilischote waschen, trocknen, längs halbieren, putzen und in sehr feine Stücke schneiden. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Darin Knoblauch und Chili kurz anbraten –bis sie duften, dabei aber nicht braun werden lassen.

Die Tomaten hinzugeben, mit einem Löffel oder Stampfer leicht zerdrücken.

Bei mittlerer Hitze sanft einkochen lassen. Tipp: Mehr Zeit = mehr Aroma. Deshalb die Soße mindestens 15 Minuten lang köcheln lassen.

Dann mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Penne direkt in die Soße geben und gut durchschwenken.

Mit frisch gehackter Petersilie garniert servieren.