



Penne all' arrabiata

4 Portionen

75 g Pancetta [durchwachsener Speck]
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Peperoni (rot, grün oder gemischt) [getrocknete]
750 g Tomaten [1 große Dose]
1 Bund glatte [krause] Petersilie
4 EL Olivenöl
Salz
Evtl. etwas Cayennepfeffer
500 g Penne
Pecorino [Parmesan]

Speck in sehr feine Stifte schneiden
Zwiebel schälen und würfeln
Knoblauch pellen und fein würfeln
Peperoni halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden
Tomaten häuten, entkernen und das Fruchtfleisch pürieren
[Dosen Tomaten in ein Sieb geben, abtropfen lassen und pürieren]
Petersilie hacken

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, Speck, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Chilischoten zugeben und noch einen Augenblick dünsten, dann die Tomaten zugeben und die Soße etwa 15 Min. bei kleiner Hitze einkochen lassen. Mit Salz und evtl. etwas Cayennepfeffer scharf abschmecken. Zum Schluss die Petersilie unterrühren und sofort mit den zwischenzeitlich in Salzwasser gekochten Penne servieren. Bei Tisch Pecorino darüber hobeln.

Getränk: Rotwein oder Bier.