



# Italienische Penne All' Arrabiata



## Zutaten

### Menge

3 EL	Olivenöl
1 Handvoll	Basilikumblätter
220 g	Penne
1 Handvoll	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	frisch geriebener Parmesan
	Chilischote
1	Zucker
1 Dose	Knoblauchzehe
	stückige Tomaten
	Salz
1	Zwiebel

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 2543 kJ, 607 kcal, 93,5 g Kohlenhydrate, 17,3 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 4,28 mg Cholesterin, 8,12 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**schnell** **spicy**

## Zubereitung

Egal zu welcher Jahreszeit, Pasta geht immer! Und genau deshalb musst du unbedingt diese klassischen Penne All' Arrabiata ausprobieren! Mit der einer selbstgemachten Tomatensoße mit frisch gehackten Basilikum und Chili ist das beliebte italienische Gericht nicht nur super easy zubereitet, sondern auch einfach super lecker! Also worauf wartest du noch? Los geht's:

### Step 1:

In einem Topf bringst du Wasser mit reichlich Salz zum Kochen und kochst die Penne nach Packungsanleitung al dente. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln. Die Chilischote hackst du sehr fein.

### Step 2:

Jetzt erhitzt du Olivenöl in einer Pfanne und lässt die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin leicht anrösten. Dann die gehackte Chilischote dazugeben und kurz mitbraten. Das Ganze löschst du mit den Tomaten und etwas Wasser ab und lässt es für ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, ggf. etwas Zucker und frisch gehacktem Basilikum würzen.

### Step 3:

Die Nudeln musst abgießen und gleich in die Soße geben. Die Penne mit frisch geriebenen Parmesan servieren.