

Menu

PENNE ALL'ARRABBIATA

👉 FÜR 4 PERSONEN 👈

- 400 g Penne (für vier Geisteswissenschaftler, ansonsten etwas mehr)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 bis 2 rote Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)
- 2 EL Butter oder Olivenöl
- 400 g Passato di pomodori (ital. Tomatenpüree)
- 400 g Pancetta (ital. durchwachsener Speck)
- 50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
- Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Tipp für Vegetarier:

Ersetzen Sie den Speck durch 100 g frische, gewürfelte Paprika (rot, gelb, grün – nach Gusto)

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln; Pancetta in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, zupfen und hacken; Chilischoten ebenfalls waschen und in feine Streifen schneiden (Tipp: Wer es nicht so scharf mag, sollte die Kerne der Schoten entfernen).

Penne in reichlich Salzwasser sehr bissfest vorgaren. In einem Sieb abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Parallel in einer großen Pfanne Butter oder Öl erhitzen, den Speck und die Zwiebel anschwitzen, den Knoblauch hinzufügen. Dann die Chilischoten und das Tomatenpüree hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen.

Bei Bedarf etwas Nudelwasser zugießen. Penne in die Sauce geben und „al dente“ fertigkochen.

Pasta anrichten und mit frischer Petersilie bestreuen. Dazu den frisch geriebenen Käse servieren.

**Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!**