

Penne all' arrabiata

Zutaten (für 2 Personen)

- 250 g Penne lisce (glatt) oder rigate (geriffelt)
- 1 Dose Tomaten
- 1 Knoblauchzehe mit Schale
- Olivenöl
- Chili getrocknet oder Chiliöl
- Salz
- Petersilie gehackt
- Parmesan gerieben

Zubereitung

Dosentomaten pürieren. Wasser mit reichlich Salz aufkochen, das Wasser soll salzig schmecken. Die Penne darin kochen. 2 Minuten vor der angegebenen Kochzeit die Penne probieren, sie sollen noch gut Biss haben.

Während die Nudeln kochen, Öl in einer Pfanne erhitzen, die ungeschälte Knoblauchzehe in dem Öl anrösten, um das Öl zu „parfümieren“. Die Knoblauchzehe darf ruhig dunkel werden, aber nicht schwarz. Dann die Knoblauchzehe herausnehmen und wegwerfen. Die pürierten Tomaten in die Pfanne geben und etwas reduzieren. Dann mit Salz und gemahlenem Chili (bis zur gewünschten Schärfe) würzen (Statt mit Chili kann man Chiliöl verwenden: Frische Chilischoten in ein Glas geben und mit Olivenöl auffüllen und dann pürieren. Etwa 2-3 Tage verschlossen bei Raumtemperatur ziehen lassen). Reichlich gehackte Petersilie zugeben. Etwa 2 bis 3 EL Nudelwasser in die Masse geben, die Soße soll nicht zu dünn werden. Dann die Nudeln und geriebenen Parmesan zufügen und alles vermischen. Die Nudeln auf Teller geben und mit Parmesan bestreuen.

Hinweis: Die Nudeln sollen nicht in der Soße schwimmen, sondern sie sollen die Soße komplett aufnehmen.

(mitgeschrieben bei einem Kochkurs für Anfänger im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)