

Sauce "All'arrabbiata" 2

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

3	Essl.	Olivenoel
1		Zwiebel; fein gehackt
2		Knoblauchzehen; gepresst
2		Peperoncini; halbiert Entkernt, in Streifen
750	Gramm	Tomaten;geschaelt,gewuerfelt Oder Pelati aus der Dose
1/2	Teel.	Salz Pfeffer
1	Bund	Petersilie; gehackt Oregano
75	Gramm	Pecorino-Kaese; gerieben

Anleitung:

Oel warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch beigeben, andaempfen. Peperoncini zugeben, mitdaempfen. Tomaten beigeben und ca. 10 Minuten daempfen. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Oregano wuerzen, mit den heissen Teigwaren mischen und Pecorino darueberstreuen.