

## Penne - All'arrabbiata

Kategorien: Nudeln, Sauce, Scharf

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Penne-Nudeln
		Salz
150	Gramm	Speck (durchwachsen)
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	klein.	Rote Chilischote
3	Essl.	Olivenöl
1	Pack.	Tomatenfruchtfleisch
1	Bund	Basilikum
100	Gramm	Parmesan (gerieben)

### Anleitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser in ca. 8 bis 10 Minuten bissfest kochen, danach auf einem Sieb abtropfen lassen. Speck in Würfel schneiden. Zwiebeln würfelig schneiden, den Knoblauch pressen oder fein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, den Speck und die Zwiebeln darin anbraten. Dann Knoblauch und Chili hinzufügen, kurz mitdünsten. Tomaten zugeben und bei schwacher Hitze 5 Minuten garen.

Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce geben.

Die Nudeln anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Parmesan bestreut servieren.

Getränk: Chianti 2001, Duca del Valentino, fruchtig-trockener Rotwein