

Penne - Arrabiata mit Geriebenem Parmesan

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

1		Zwiebel
2-3	klein.	Rote Chilischoten
1		Knoblauchzehe
400	Gramm	Penne Nudeln
1	Essl.	Öl
1	Dose	(850 ml) Tomaten
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
4	Stiele	Basilikum
40	Gramm	Geriebener Parmesankäse; ca.

Anleitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Chili halbieren, Kerne entfernen und Schoten fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel 2-3 Minuten anschwitzen. Knoblauch und Chili zugeben und kurz mit anschwitzen. Tomaten zugeben, im Topf mit einem Pfannenwender etwas zerkleinern und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Soße 8-10 Minuten köcheln lassen. Basilikum waschen und trocken tupfen. Blättchen von 2 Stielen klein hacken. Basilikum in die Tomatensoße geben. Nudeln abgießen. Soße nochmals abschmecken und mit den Nudeln vermengen. Nudeln anrichten, mit Basilikum garnieren und mit Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 1890 kJ/450 kcal. E 18 g/F 7 g/KH 79 g