

Spicy's Penne all' Arrabbiata

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Penne rigate
½ TL Spicy's Arrabbiata
3 Zwiebeln, rote
4 Zehe/n Knoblauch
5 m.-große Tomaten
1 EL Tomatenmark

Olivenöl, (Menge nach Geschmack)
wer mag auch Knoblauchöl und etwas Salz

Zubereitung

Die Tomaten vierteln und entkernen Die Zwiebeln schälen, und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. 1 Zwiebel und 3 Knoblauchzehen in Olivenöl andünsten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben und alles 15 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Nudeln garen, separat die restlichen Zwiebeln und eine Knoblauchzehe kräftig anbraten. Die Tomaten vom Herd nehmen, Spicy's Arrabbiata und etwas Oliven- oder Knoblauchöl dazugeben, mit dem Stab pürieren und durch ein Sieb passieren.

Nudeln abgießen, mit den gebratenen Zwiebeln mischen, servieren und Soße darauf geben. Parmesan und evtl. Petersilie darauf streuen.

Guten Appetit!