

Penne all Arrabbiata

Zutaten:

- 500gr Penne
- 1 Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- Frische Chillis
- 1 Dose Polpa Tomatenfruchtfleisch
- 2 Shots Vodka
- Frischer Basilikum
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Kochtopf, Pfanne, Schneidebrett, Reibe, Kochlöffel

Penne all Arrabbiata

Anleitung:

Schritt 1: Pastawasser aufsetzen und gut salzen.

Schritt 2: Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze vorheizen. Chili und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Zuerst die Chili, und dann den Knoblauch in die Pfanne geben. Zwiebel fein würfeln und ebenso in die Pfanne geben. Die Zitrone über eine Reibe ziehen und den Abrieb mit in die Pfanne geben.

Schritt 3: Mit etwa 2 Shots Vodka ablöschen und langsam köcheln lassen. Die Tomatenmasse hinzugeben. Nun frischen Basilikum hinzufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Die Pasta etwa 2 Minuten vor fertiger Kochzeit mit etwa 100ml Nudelwasser zu der Arrabiata geben und zu Ende garen.

Mit etwas Parmesan und Chili Öl garnieren.

Guten Appetit!