

RISTOSANTE

Die Küche meiner Heimat

Pasta all`arrabbiata

250g Penne

1 Dose Pomodorini in Succo

g kleine Strauchtomaten

1 Knoblauchzehe

40ml Olivenöl

2 Stängel Petersilie

1 Peperoni

1TL Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Petersilie, Knoblauch und Peperoni klein schneiden.

Olivenöl, Petersilie, Knoblauch und die 1/2 der Peperoni in einer Pfanne anbraten, Dosentomaten und Zucker mit dazu geben und 5 min einkochen lassen.

Pasta al dente kochen. Mindestens 2,5 l Wasser und 25g Salz. !

Die Pomodorini mit einer Gabel zerdrücken und noch etwas reduzieren.
Jetzt die Pasta in die Schüssel mit den Tomaten geben fertig.

Nach Geschmack Salz und Peperoni dazu geben.



Servivorschlag