

PASTA ALL'ARRABBIATA

Zutaten (für 4 Personen)

- 400g Penne
- 4 Tomaten (gewürfelt)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 4 TL Arrabbiata

Für Penne Arrabbiata Original zuerst die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, abtropfen lassen und auch fein hacken. Knoblauch in einer Pfanne mit Öl gut andünsten. Tomaten und La Cucina Arrabbiata Mischung zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Nudeln und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

LaCucina

