

# PENNE ALL'ARRABBIATA



## ÜBERSICHT

- Dauer: 30 Minuten
- Menge: 4 Portionen
- Schwierigkeit: easy

## ZUTATEN

- 250g Rinderfaschiertes
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1-2 Chili-Schoten
- 400g (1 Dose) geschälte Tomaten
- 500g Penne
- 400g bzw. 1 Dose geschälte Tomaten
- 3-5 kleinere frische Tomaten
- 1/2 roter Paprika
- 1/2 gelber Paprika
- 1/2 Zucchini
- 2 Stangen Frühlingszwiebel oder
- 1 weiße Zwiebel
- 3 (mittelgroße) Knoblauchzehen
- 2 kleinere Chili-Schoten (mittelscharf)
- Olivenöl
- Parmesan
- Basilikum, Oregano
- Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Ein Pasta-Klassiker aus der italienischen Küche! Wir mögen es hin und wieder auch gerne scharf - und bei diesem Rezept kann am Schluss noch bei Tisch entschieden werden, ob es auch noch schärfer sein darf.

Für die Sauce Zwiebel bzw. Frühlingszwiebel fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer höheren Pfanne oder einem Topf glasig anschwitzen. Zucchini, Paprika und Tomaten in kleine Stückchen schneiden und mit zu den Zwiebeln geben. Knoblauch hineinpresse und alles gut verrühren. Klein gehackte Chili darf schon jetzt mit in den Topf- je nach Sorte bzw. gewünschtem Schärfegrad mit oder ohne Kerne. Alles kurz anschwitzen lassen und danach mit den geschälten Tomaten und einer kleinen Tasse Wasser (bzw. Tomaten aus der Dose) aufgießen. Eine Hand voll frische Basilikum- oder Oregano-Blätter dazu geben und zugedeckt ein paar Minuten köcheln lassen - nebenbei die Pasta "al dente" kochen.

Sobald die Pasta fertig ist, wird die Sauce abgeschmeckt. Mit Salz und Pfeffer, wenn gewünscht auch noch mit ein paar Chili-Stückchen würzen und am besten gleich im Topf mit der Pasta vermischen. Tipp: immer etwas Pasta-Wasser in einer kleinen Tasse zur Seite geben, falls die Sauce noch etwas Flüssigkeit braucht.

