

Pasta al\' arrabiata bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Pasta, 1 Zwiebel, 1 Paprika (gelb oder rot), 3 milde Peperoni, 1 Esslöffel Olivenöl, 3 kleine Dosen Tomatenmark, rund 250 ml Wasser, Parmesan, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, Chili aus der Mühle (nach Geschmack!).

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und fein hacken, Paprika waschen, aushöhlen und von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden, die milden Peperoni in dünne Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Pasta in Salzwasser (und ggf. etwas gekörnter Brühe für mehr Geschmack) kochen, parallel die Zwiebel- und Paprikawürfel im Olivenöl anbraten, die milden Peperoni und das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz anrösten. Wasser, Salz, Zucker und Chili (nach Geschmack und Leidenschaft) zugeben und durchkochen. Kurz bevor die Pasta bissfest ist, die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und die Pasta nach Belieben mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!