

All'arrabiata von André Marty

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebel

5.0 Stück Knoblauchzehen

150 g Peperonchini

1.8 kg gehackte Tomaten

1.0 Bund Peterli

2.0 dl Olivenöl

Zwiebel schälen, fein hacken, Knoblauch pressen. Peperoncini entkernen, in feine Streifen schneiden. Tomaten schälen, viertel. Petersilie fein schneiden.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini andämpfen. Tomaten begeben, ca. 10 Min. weiterdämpfen. Petersilie und Oregano begeben. Sauce würzen, mit den heissen Penne mischen. Käse dazu servieren.