All'arrabbiata von André Marty

Mengen für 10 Personen

150 g	Zwiebel
5.0 Stück	Knoblauchzehen
150 g	Pepperonchini
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 beigeben, ca. 10 Min. weiterdämpfen. Petersilie und Oregano beigeben. Sauce würzen, mit den heissen Penne mischen. Käse dazu servieren.