

All'arrabbiata von André Marty

Mengen für 9 Personen

135 g Zwiebel	
4.5 Stück Knoblauchzehen	
135 g Pepperonchini	
1.62 kg gehackte Tomaten	
* 45 g Peterli	
1.8 dl Olivenöl	

^{*} angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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.