

All'arrabiata von André Marty

Mengen für 9 Personen

135 g Zwiebel

4.5 Stück Knoblauchzehen

135 g Peperonchini

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 begeben, ca. 10 Min. weiterdämpfen. Petersilie und Oregano begeben. Sauce würzen, mit den heissen Penne mischen. Käse dazu servieren.