

## Penne All' Arrabbiata



Stufe 1



Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

400 g Penne rigate  
4 EL Olivenöl  
1 EL Herbaria „All' Arrabbiata“  
1 Dose(n) Tomaten, stückig (à 400 g)  
nach Belieben Herbaria  
Sizilianisches Steinsalz

### Außerdem:

1 Bd Rucola  
nach Belieben Pecorino  
nach Belieben Zitronensaft



Küchenprofi  
Käseribe aus  
Edelstahl



Jordan Olivenöl  
nativ extra



Küchenprofi  
Kochtopf San  
Remo mit  
Pastaeinsatz



ASA Pastateller  
Saisons denim



Silit Salatschleuder  
in grün



Meyer-Mayor  
Küchentuch Karo  
klein, rot



Herbaria All'  
Arrabbiata im Glas-  
Streuer



ASA Gabel, Goa  
gold



Zwilling  
Nudelzange Dinner

1

Die Penne in reichlich gesalzenem Wasser 3 Minuten, kürzer als angegeben, in einem großen Topf kochen.

2

In der Zwischenzeit Olivenöl mit der Gewürzmischung „All' Arrabbiata“ erhitzen, sobald das Gewürz im Öl schäumt, die Tomaten zugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

3

Rucola zupfen, waschen, trockenschleudern mit ein paar Tropfen Zitronensaft und Olivenöl marinieren, leicht salzen. Penne abgießen und dabei eine Tasse Nudelwasser auffangen. Die Penne in die Sauce geben und darin 3 Minuten fertig garen – kleine Schlucke Nudelwasser zugeben, so dass die Sauce nicht zu dick wird.

4

Anrichten und nach Belieben mit Rucola, Pecorino und noch etwas mehr „All' Arrabbiata“ bestreuen.