



## Penne all'arrabbiata

### Zutaten für 2 Personen

- 400 g frische Penne-Nudeln
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 kleine Chili-Schote, in feine Ringe geschnitten
- 2 Dosen ORO di Parma stückige Tomaten scharf
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark scharf
- 1/4 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Handvoll Basilikum, gehackt
- 50 g Parmesan, gehobelt
- Olivenöl "extra vergine,,
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili anbraten. Stückige scharfe Tomaten hinzugeben und scharfes Tomatenmark unterrühren. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken

### Verwendete Produkte



### Schritt 2: Das Finale

Die Nudeln unter die Sauce rühren und mit Petersilie und Parmesan verfeinern.