



Penne all'Arrabiata

Pikant, schnell und mit feiner Sterneküchen-Note: Diese Penne all'Arrabiata bringen Schärfe und Würze perfekt ins Gleichgewicht. Mit feinem **Byodo Tomatenmark Doppelfrucht** und bestem **Byodo Olivenöl nativ extra**. In nur 10 Minuten fertig!

Zutaten

2 Portionen

400 g Penne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
2 EL Byodo Tomatenmark Doppelfrucht
1 EL Puderzucker
300 ml Tomatensaft oder passierte Tomaten
1 San-Marzano-Tomate
rote Chilis, nach Belieben
Byodo Feines Premium Bio-Meersalz
Pfeffer
Cayennepfeffer
1 Basilikumzweig
Parmesan am Stück

Zubereitung

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Byodo Penne darin al dente garen.

Etwas Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen.

Währenddessen Zwiebel, Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwa der Hälfte des Olivenöls auf mittlerer Stufe erhitzen. Darin die Zwiebel und Knoblauchzehen anschwitzen und schonmal etwas Pastawasser von den Nudeln aufbewahren. Nach kurzer Zeit Tomatenmark zugeben und rösten lassen. Schließlich das ganze ordentlich mit Puderzucker bestäuben, kurz karamellisieren lassen und direkt mit Tomatensaft auffüllen. Hier auch das restliche Olivenöl zugeben – und würzen.

Die San-Marzano-Tomate entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und zur Sauce geben. Chilis in feine Ringe schneiden und ebenfalls hinzufügen. Alles einmal aufkochen lassen.

Die noch sehr bissfesten Penne abgießen und in die Sauce geben. Die Pasta fertig kochen mit dem Pastawasser und mit Olivenöl, Basilikum und Pfeffer verfeinern. Ggf. noch mit etwas Salz abschmecken.

Die Pasta mit gehobeltem Parmesan und frischem Basilikum anrichten.