

# PENNE ALL' ARRABBIATA

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 500 g Penne
- 150 g geräucherter Bauchspeck
- 500 g Dose geschälte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Chili
- 100 g getrocknete Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- 1 Bund Basilikum
- Pecorino
- etwas Olivenöl

## Zubereitung:

Penne nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, und klein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Speckwürfel und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten aus der Dose nehmen, etwas abtropfen lassen, in grobe Stücke schneiden, und zur Zwiebel-Speckmischung geben. Mit etwas Tomatensaft aus der Dose aufgießen. Getrocknete Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Chili und Oregano würzen, ein paar Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen.

Basilikum waschen und klein schneiden. Penne abseihen, mit einem EL Olivenöl vermischen und auf Tellern anrichten. Die Speck-Tomatensauce darübergeben, mit Basilikum und geriebenem Pecorino servieren.