

# Penne all'arrabbiata

## Zutaten

- 2 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 1-2 Peperoni
- 6-8 getrocknete Tomaten
- 1/2 TL Salz
- 700 ml [grob passierte Tomaten](#)
- Cayennepfeffer
- Olivenöl

## Zubereitung

Schalotten schälen und würfeln. Knoblauch schälen und kleinhaken. Peperoni entkernen und in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten würfeln. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, etwas Wasser dazu geben und mit den Peperoni/Tomatenwürfeln bei kleiner Flamme köcheln bis das Wasser verdunstet ist. Tomatensoße und Salz dazu geben und mit Cayennepfeffer abschmecken.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

[http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:penne\\_all\\_arrabbiata](http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:penne_all_arrabbiata)

Last update: **09.12.2024 14:58**

