

REZEPT



PENNE ARRABBIATA

BIO ARRABBIATA GEWÜRZ N° 729



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 20 MIN.

2 Rispen Kirschtomaten
4 EL Olivenöl
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL Zucker
2 EL Tomatenmark
4 TL Bio Arrabbiata
Gewürz N°729
2 Dosen stückige Tomaten
oder Kirschtomaten
Salz & Pfeffer
400g Penne
1 handvoll Basilikum
50g Parmesan

ZUBEREITUNG

- 1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.** Kirschtomaten an der Rispe in eine ofenfeste Form legen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 20 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit mit 1/2 TL Zucker und 1/2 TL Arrabbiata Gewürz bestreuen.
- 2. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken.** Beides in einer großen Pfanne im restlichen Olivenöl mit Zucker bestreut anschwitzen. Tomatenmark und Arrabbiata Gewürz dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.
- 3. Tomaten aus der Dose unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen** und die Sauce köcheln lassen während die Penne nach Packungsanleitung al dente garen. Eine kleine Schöpfkelle Nudelwasser zu der Sauce geben.
- 4. Einige Basilikumblätter zur Deko beiseite legen, den Rest grob zerreißen und unterrühren.** Penne mit der Arrabbiata Sauce vermischen, auf vier Tellern verteilen und je eine halbe Rispe Kirschtomaten darauf legen. Mit Parmesan und Basilikumblättern betreut servieren.