



## **Penne all'arrabbiata**

### **Zutaten (für vier Personen)**

250 g Hartweizen-Penne  
2 Knoblauchzehen in Scheibchen  
1 Chilischote in Ringen  
1 EL Olivenöl  
Würfel von 2 abgezogenen entkernten Tomaten  
160 ml Tomatensaft  
60 g feine Bauchspeckstreifen  
60 g Parmesan am Stück  
8 Salbeiblätter  
1 EL Olivenöl  
1 EL Thymian gerebelt  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Penne in leicht sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, abschütten, warmhalten. Knoblauchscheiben und Chilischotenringe in heißem Olivenöl angehen lassen. Tomatenwürfel und Tomatensaft hinzugeben und leicht einköcheln lassen. Bauchspeckstreifen und die Hälfte vom geriebenen Parmesan hinzugeben, unterrühren, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblätter in heißem Olivenöl leicht angehen lassen. Penne in tiefem Teller anrichten, gerebelten Thymian darüber streuen, mit Salbeiblättern garnieren und mit restlichem Parmesan bestreuen.

### **Nährwerte pro Person**

340 kcal – 15 g Fett – 11 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate – 3 BE

**Dieses Gericht ist eifrei.**