



Scharfe Pasta

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Dose a 850g geschälte Tomaten
- 150 g Tomatenmark
- 150 g Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Sambal Oelek
- Gemüsebrühe
- Oliven und Peperoni
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 750 g Penne rigate
- Parmesan am Stück

Zubereitung:

Die Tomaten in der Dose pürieren.

Die Zwiebelwürfel und das Knoblauchpüree in dem Olivenöl an gehen lassen und das Tomatenmark dazu geben und mitschwitzen lassen.

Abwürzen und mit wenig Gemüsebrühe auffüllen.

Bei mäßiger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Oliven und Peperoni dazu geben und mit Sambal Oelek abschmecken.

Die Penne in Salzwasser mit biss kochen, abgießen und mit der Scharfen Sauce zusammen im Topf schwenken.

Im tiefem Teller anrichten und Parmesan darüber hobeln.



Zu der Scharfen Pasta passen gut gegrillte Lachsfilet oder / und gegrillte Scampi.