Penne Arrabiata

Für 4 Portionen:

100 g Bacon	450 g reife Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten	Petersilie
4 EL Olivenöl	380 g Nudeln	Salz, Pfeffer
80 g Pecorino		

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auslassen und kross werden lassen (10 Minuten).

Tomaten waschen, Strunk entfernen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehen von der Haut befreien. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehen mit dem Handballen pressen und anschließend halbieren.

Chilischoten waschen, vom Stil und den Kernen befreien und in sehr feine Stücke schneiden.

Petersilie von den groben Stielen befreien, waschen und fein hacken.

Speck aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Öl in die Pfanne geben, Zwiebeln, Knoblauch und Chili hinzugeben. Zwiebeln bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten glasig werden lassen. Tomaten und Speck hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen.

Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. 2 Minuten vor Ende der Kochzeit abgießen, 200 ml Nudelwasser dabei auffangen. Nudeln und 3 EL Petersilie bzw. die Hälfte der Petersilie in die Tomaten-Speck-Soße geben, gut vermengen und weitere 3-5 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln bissfest sind. Dabei immer wieder Nudelwasser zur Soße geben, damit die Nudeln nachgaren können (in Summe etwa 100 ml; die Soße sollte nicht zu flüssig werden).

Pecorino frisch hobeln. 30g des Pecorinos unter die Nudeln heben und vermengen.

Zum Servieren Nudeln auf Teller anrichten, mit Pecorino bestreuen mit Petersilie garnieren.

NN am 16. September 2025