



## **Penne all'arrabbiata**

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Penne
- 100 ml Salzwasser (vom Nudel kochen aufbewahren)
- 100 g Pancetta oder anderen durchwachsen Speck in feine Streifen geschnitten
- 1 Dose Pelati-Tomaten (gewürfelt)
- 2 Stk. kleine rote Chilischoten
- 1 Bund glatte Petersilie in feine Streifen geschnitten
- 2 Stk. Schalotten (o. 1 Zwiebel) in feine Würfel geschnitten
- 3 Stk. Knoblauchzehen in feine Streifen geschnitten
- 100 g fein geriebenen Pecorino Sardo
- 2 EL Butter
- Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einer großen Schmorpfanne Pancettastreifen bei mäßiger Hitze auslassen. Schalotten, Knoblauch und Butter zufügen und glasig dünsten. Passierte Tomaten und fein geschnittene Chilischoten zufügen. Mit Sylter Meersalz und Pfeffer würzen und ca. 3-5 Minuten köcheln lassen.

Die Penne al dente kochen, noch warm unter die Sauce rühren und bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen. Petersiliestreifen zufügen und von der Hitze nehmen. Den Pecorino unterrühren und im tiefen Teller servieren.