

Ppura Mais-Fettuccine

mit Tomatensauce Arrabbiata

Unser
Wein-Tipp:
2015 TRE
BRANCAIA
Toscana / Italien
0,75 l 16,90 €
22,53 € / l l



Pasta e basta!

Für 2 Personen:

- Ppura Mais Fettuccine
- 1 Zwiebel
- 2 kleine Käfer Chilischoten
- 2 EL Käfer Olivenöl
Extra Vergine
- 2 EL Tomatenmark
- 500 g Tomaten gehackt (Dose)
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum
- Kleines Stück Käse von
Anton Sütterlüty, 12 Monate
gereift
oder Parmigiano Reggiano

1

Die Ppura Mais-Fettuccine in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

2

Die Zwiebel schälen, in kleine Stücke hacken, Chilischoten der Länge nach halbieren und entkernen, fein hacken.

3

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Chilis und Zwiebeln darin dünsten. Die Tomaten hinzufügen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze und offenem Deckel 10 - 15 Minuten köcheln lassen.

4

Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen befreien, fein hacken und zur Sauce geben.

5

Die Pasta abgießen, zur Sauce geben und alles gut durchmengen - mit Salz und Pfeffer ggf. nachwürzen. Den geriebenen Käse über die Pasta geben und servieren.

Käfer