



DE-ÖKO-064
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



LEICHT

Bio-Rezept für

Penne all'arrabbiata

Die Zwiebel schälen und fein würfeln sowie die Tomaten häuten und klein würfeln. Erhitzen Sie das Olivenöl in einem Topf und schwitzen die Zwiebelwürfel 2–3 Minuten lang an. Geben Sie nun die frischen und passierten Tomaten hinzu und würzen mit Salz, Zucker und **Bio-Pasta all'arrabbiata** nach. Lassen Sie die Sauce ca. 30 Minuten köcheln.

Während Ihre Pasta in Salzwasser kocht, waschen Sie die Petersilie und tupfen sie trocken. Eine Hälfte hacken Sie nun klein und fügen der Tomatensauce hinzu; nochmals abschmecken. Die Pasta abgießen und abtropfen lassen, anschließend mit der Sauce vermischen.

Richten Sie die Penne all'arrabbiata auf einem Teller an und streuen die restliche Petersilie sowie etwas Parmesan darüber.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 500 g Penne
- 1 EL Olivenöl
- 250 g passierte Tomaten
- 600 g frische Tomaten
- 3 TL **Bio-Pasta all'arrabbiata**
- 2,5 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 4–5 Blätter Petersilie
- 40 g Parmesan-Käse, gerieben

Guten Appetit!

Wer es schärfer mag, fügt einfach eine geschnittene Chili-Schote oder **Bio-Chili** hinzu.



scheid Bio
gewürzkontor



[f /scheidgewuerzkontor](https://www.facebook.com/scheidgewuerzkontor)

[t /scheidgewuerze](https://www.twitter.com/scheidgewuerze)

scheid-gewürzkontor gmbh · Clasenweg 6–9 · D-66802 Überherrn
Telefon (06836) 922 99 0 · www.scheid-gewuerzkontor.de