

Penne all` arrabiata mit Speck

Für zwei Personen

400 g Penne	150 g durchwachsener Speck	500 ml passierte Tomaten
35 g Kapern	2 rote Peperoncini	2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan	2 EL Olivenöl	1 TL Balsamicoessig
1 Prise Zucker	4 Stiele glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Penne darin bissfest kochen. Für die Penne den Speck fein würfeln. Die Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Blätter der Petersilie abzupfen und klein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin drei Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Knoblauch und die Peperoncini dazugeben und kurz mitbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Zucker und dem Balsamico würzen. Anschließend die Kapern zur Sauce geben und zwei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Die Penne mit der Saue auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan servieren.

Mario Broszio am 05. Februar 2015