

## Penne-Salat al arrabiata mit Speck

### Für 2 Personen

4 reife rote Tomaten	2 Zwiebeln	1 Sch geräucherter Speck
1 EL Olivenöl	150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Chilischote
200 g Penne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 gelber Paprika
100 g Salami in Scheiben		

Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Anschließend entkernen und fein würfeln. Eine Zwiebel schälen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, die Tomatenstücke zugeben und kurz durchrühren. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Chilischote entkernen und in dünne Scheibchen schneiden. Alles zu den Tomaten geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren, nochmals abschmecken und bis zum Servieren warm halten. Die Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und in kaltem Wasser abschrecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Salami in Streifen schneiden. Die Penne mit etwas Olivenöl und der scharfen Tomatensoße anmachen und anrichten. Mit den Paprikawürfeln, den Zwiebeln und den Salamistreifen bestreuen. Mit der gehackten Petersilie garnieren.

Otto Koch Freitag, 30. Juli 2010