



MEIN GENUSS



## Penne all'Arrabbiata



**It's a match!**

Unser Arrabiata Gewürz sorgt für den nötigen Pepp in diesem Rezept!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Die Penne in einen Topf mit kochendem Wasser geben und nach Packungsanweisung bissfest kochen. Penne abgießen, dabei ca. 60 ml der Flüssigkeit abfangen und beiseitestellen.
- 2** Während die Pasta kocht, die Knoblauchzehen fein reiben. Anschließend das Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen und den Knoblauch mit dem Arrabiata Gewürz darin anrösten. Nach 2 – 3 Minuten das Tomatenmark mit den Tomaten hinzufügen und für 5 – 8 Minuten köcheln lassen.
- 3** Im letzten Schritt das Pastawasser und die gekochte Penne zu der Tomatensauce geben. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Die Penne all'Arrabbiata mit frisch geriebenem Parmesankäse, Petersilie und etwas Olivenöl servieren.

### Zutaten

400 g Penne  
3 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
1 EL Arrabiata Gewürz  
1 EL Tomatenmark  
600 g Tomaten (frisch oder aus der Dose)  
Salz und Pfeffer

#### Zum Servieren:

Parmesankäse (oder vegane Alternative)  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Frische Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.