



MEIN GENUSS



## Sauce Arrabiata



**It's a match!**

It's a match! Unser Arrabiata Gewürz ist ein Muss für jeden Liebhaber der scharf-italienischen Küche!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1 Die Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden, die Paprika würfeln. Das Gemüse in der Pfanne in Olivenöl anschwitzen und mit Tomatenmark kurz rösten.
- 2 Das gebratene Gemüse mit Tomatensaft ablöschen, das Arrabiata Gewürz und den Rosmarinweig zugeben und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen.
- 3 Zum Abrunden etwas Ketchup oder Zucker zugeben in Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce nochmals kurz aufkochen lassen und mit deiner Lieblings-Nudelsorte heiß servieren!

## Zutaten

500 g Fleischtomaten  
1 Paprika  
0.2 l Tomatensaft  
2 EL Tomatenmark  
Knoblauch  
Ein Zweig Rosmarin  
Arrabiata Gewürz  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Etwas Ketchup oder Zucker

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 23.08.2026.