



Penne all'arrabbiata

mit Artischocken und Mozzarella



20-30min



3-4 Personen

Zeit für einen Klassiker: Unsere englische Köchin Liberty hat eine Version des italienischen Traditionsgesichtes kreiert, die mit herzhaften Artischocken und feinem Mozzarella serviert wird. Dadurch entsteht ein angenehmes Pendant zur leichten Schärfe und man fühlt sich wie im Italien-Urlaub. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 2 Mozzarellas
- 1 Dose Artischockenherzen
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Gemüsebrühwürfel ²
- 1 Packung Rucola
- 1 Päckchen schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 779.0kcal, Fett 26.2g, Eiweiß 29.1g, Kohlenhydrate 99.8g



1. Mozzarella schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Mozzarella** in Scheiben schneiden oder mit den Fingern grob zerzupfen. Die **Artischocken** in einem Sieb abtropfen lassen und grob schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



2. Peperoni schneiden

Die **Peperoni** in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, wieder zurück in den Topf geben, mit etwas Olivenöl vermengen und warm halten.



4. Sauce zubereiten

Die **Peperoni**, den **Knoblauch** und die **Chiliflocken** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, mit dem **Brühwürfel**, dem **Thymian**, 1TL Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen und die **Sauce** 2-3Min. erhitzen. Unter gelegentlichem Rühren 7-8Min. sanft einköcheln lassen.



5. Salat vorbereiten

Den **Rucola** ggf. verlesen. Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren.



6. Pasta fertigstellen

Die **Oliven** grob schneiden und mit den **Artischocken** und der **Petersilie** unter die **Sauce** rühren. Die **Pasta** untermengen. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit dem **Mozzarella** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.