



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 Traditionsgerichtes 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 ⁷
- 1 Dose Artischockenherzen
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Arrabbiata-Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Sieb

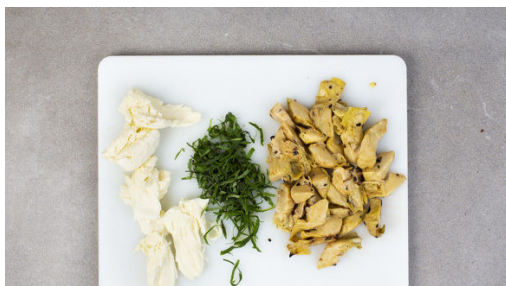
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 779kcal, Fett 26.2g, Kohlenhydrate 99.8g, Eiweiß 29.1g



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 und kurz abtropfen lassen, dann wieder zurück in den Topf geben, mit etwas Olivenöl vermengen und warm halten.



4. Sauce zubereiten

Die **Peperoni**, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung nach Geschmack** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und mit dem **Brühgewürz**, dem **Thymian**, 1TL Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **Sauce** 2-3Min. erhitzen und 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.