



## Penne all'arrabbiata

mit Artischocken und Mozzarella



20-30min



2 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

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g frisches Basilikum
- 1 Dose Artischockenherzen
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

### Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, die Chiliflocken einfach weglassen und ggf. nur die eigene Portion zum Servieren mit Chiliflocken garnieren.

### Allergene

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

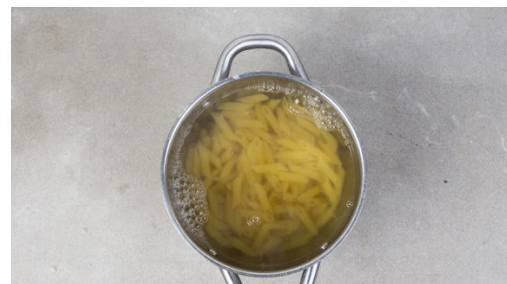
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 907kcal, Fett 36.0g, Kohlenhydrate 112.8g, Eiweiß 32.1g



### 1. Peperoni schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Peperoni** in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



### 2. 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 1-2TL Olivenöl vermengen und warm halten.



### 3. Sauce zubereiten

Die **Peperoni**, den **Knoblauch** und **Chiliflocken nach Geschmack** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, mit 1TL Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen und 2-3Min. erhitzen. Dann die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren und die **Sauce** unter gelegentlichem Rühren 7-8Min. sanft einköcheln lassen.



### 4. Mozzarella schneiden

Den **Mozzarella** in Scheiben schneiden oder mit den Fingern grob zerzupfen. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Artischocken** in einem Sieb abtropfen lassen und grob schneiden.



### 5. Salat vorbereiten

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



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Artischocken** und ca. **2/3 des Basilikums** unter die **Sauce** rühren, dann die **Pasta** untermengen und ca. 1Min. erwärmen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit dem **Mozzarella**, dem **restlichen Basilikum** und etwas **Rucola** garnieren. Den **restlichen Rucola** mit dem **Dressing** vermengen und mit der **Pasta** servieren.