



## 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. Dazu ein würziger Rucolasalat - perfekt! Buon appetito!

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 1 rote Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Mozzarella <sup>7</sup>
- 10g frisches Basilikum
- 2 Dosen Artischockenherzen
- 2 Packungen Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer 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 mit Chiliflocken garnieren.

### Allergene

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

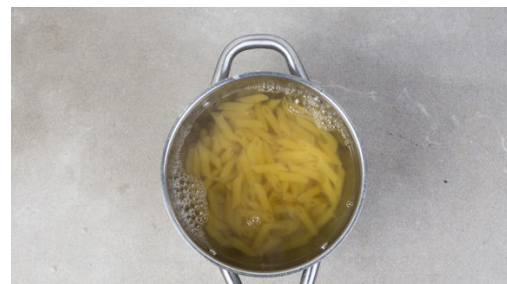
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 30.8g, Kohlenhydrate 111.7g, Eiweiß 31.9g



### 1. Peperoni schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Peperoni** längs halbieren und in feine Würfel schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



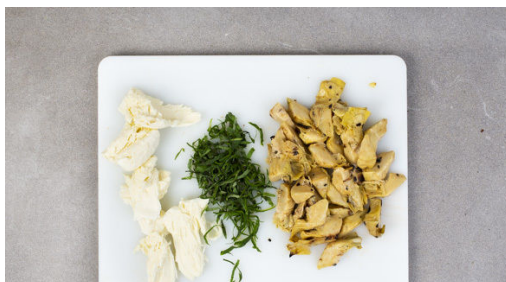
### 2. Pasta kochen

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



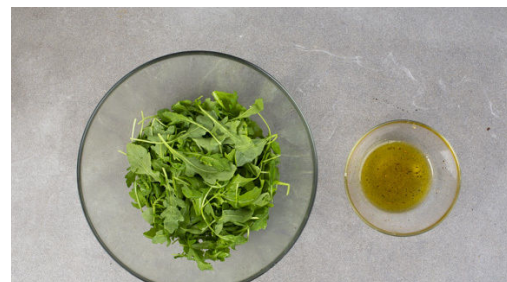
### 3. Sauce zubereiten

Die **Peperoni**, den **Knoblauch** und die **Chiliflocken nach Geschmack** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, 1TL Zucker dazugeben und 2-3Min. erhitzen. Dann das **Brühgewürz** unterrühren, die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und 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 in feine Streifen schneiden. Die **Artischocken** in einem Sieb abtropfen lassen und grob schneiden.



### 5. Salat vorbereiten

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



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Artischocken** und ca. **2/3 des Basilikums** in die **Sauce** einrühren, 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.