

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 Schärfe und man fühlt sich wie im Italien-Urlaub.

- 1
- 7
- 9

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb

Energie 855kcal, Fett 33.7g,
Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 30.2g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Peperoni** fein hacken. Die **Artischocken** in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken.



Sobald das Wasser kocht, die **Penne** hineingeben und in ca. 9-10Min. bissfest kochen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, wieder zurück in den Topf geben, mit etwas Olivenöl vermengen und warm halten.



Den **Knoblauch**, die **Peperoni** und die **Chiliflocken** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. **Tipp:** Wer es weniger scharf mag, verwendet **Peperoni** und **Chiliflocken** einfach nach eigenem Geschmack.



Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, mit **Thymian**, 1TL Zucker, etwas Salz und Pfeffer würzen und die **Sauce** ca. 2-3Min. erhitzen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln und alles unter gelegentlichem Rühren ca. 7-8Min. einköcheln lassen.



Die **Oliven** abtropfen lassen und grob hacken. Die **Artischocken**, die **Oliven**, die **Petersilie** und die **Pasta** zur **Sauce** geben und ca. 1Min. mitköcheln.



Den **Mozzarella** mit den Fingern grob zerteilen. Die **Pasta** mit **Rucola** und **Mozzarella** garniert servieren, nach Geschmack Olivenöl und frisch gemahlenen Pfeffer dazu reichen.