

Penne mit scharfer Tomatensauce



Zutaten

- 50 g Parmesan in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- Blätter von einem halben Bund Petersilie
- 1/2 rote Chili Schote
- 50 g natives Oliven extra
- 600 g Wasser
- 1/2 TL Salz
- 3 Priesen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern. Umfüllen.

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und den Chili in den Mixtopf geben und 5 Sk. / Stufe 6 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben. Olivenöl dazugeben und 5 Min. / 120°C / linkslauf / Stufe 3 ohne Messbecher andünsten.

Wasser im Wasserkocher aufkochen und mit den Tomaten und Salz in den Mixtopf geben. 5 Min. / Stufe 2 aufkochen.

Penne hinzufügen und lt. Kochzeit auf der Verpackung zuzüglich 2 Min. / 100°C / linkslauf / Sanfrührstufe ohne Messbecher garen.

Mit Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.