Penne all'arrabbiata

Zutaten für 2 Personen

250	g	Penne rigatone
1	Dose	gehackte Tomaten
2		Knoblauchzehen
1		Chillischote (scharf!)
1	EL	gehackte Petersilie TK
4	EL	Olivenöl
		Salz
	wer mag	Hefeflocken statt des üblicherweise dazu gereichten Parmesans

Zubereitung

Die Penne in einem großen Topf mit Salzwasser bis ganz kurz vor 'al dente' kochen. Hierzu am besten einen Wecker stellen sonst ist das ganze Gericht hin!

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die kleingehackten Knoblauchzehen und die Chillischote anschwitzen. Die gehackten Tomaten hinzugeben und 5 Minuten einköcheln lassen. Petersilie hinzugeben, nach Geschmack salzen und weitere Minütchen köcheln lassen.

Wenn die Penne fast al dente ist, gut abgießen (sonst wird die Sauce wässrig) und zu der Sauce geben. Einmal kräftig umrühren und vom Herd nehmen.

Direkt auf den Tellern servieren … Dazu passt Chiabatta und ein grüner Salat

FERTIG!