



Penne arrabiata

Man nehme dazu:

geschälte Tomaten, durchwachsenen geräucherten Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Salz & Pfeffer, etwas Oregano. Zucker, Penne, geriebenen Pecorino.

Zubereitung:

Tomaten ohne Schale würfeln, ebenso Bauchspeck und Zwiebeln. Knoblauch zerdrücken und die Chilischoten in feine Ringe schneiden. Olivenöl in eine Topf erhitzen. Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch und Chili kurz darin dünsten. Dann die Tomatenwürfel mit dem Saft dazu geben und acht bis zehn Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Nudeln al dente garen und abgießen. Etwas Nudelwasser auffangen. Nudeln, Nudelwasser und Oregano mit der Tomaten-Zubereitung mischen.

Teller vorwärmen, darauf anrichten und mit Pecorino bestreuen und mit Öl beträufeln.

Buon appetito!

Der Wein-Tipp von Umbria mia dazu:

Rotwein Chianti Classico vom Weingut Villa Trasqua (Lieferant für die Mille Miglia) oder ein Carapace Montefalco Sagrantino vom Weingut Lunelli in Umbrien oder von der Fattoria La Vialla ein Chianti Superiore. Wer einen Weißwein bevorzugt: Ein Pinot Grigio oder Malvasia aus dem Friaul vom Weingut Venica & Venica. Oder einen Südtiroler: Chardonnay von Alois Lageder oder vom Weingut Hofstätter.

Wer mehr italienische Rezepte möchte:

Toscana – Eine kulinarische Entdeckungsreise. Rezepte und Tipps für versteckte Lokale. Von Yvonne Tempelmann und Dania Maserotti. Umbria mia sind die Autorinnen des Buchs persönlich bekannt, sie waren Tipgeber für viele „posti segreti“ auf unseren genussvollen Oldtimerreisen.