




Tagliatelle all'arrabiata.

 **10 Min.**  **25 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

EL Olivenöl extra nativ

EL Chili-Öl

Knoblauchzehen

g Pizzatomen aus der Dose
(z.B. San Fabio)

Salz & Pfeffer

g Tagliatelle (z.B. San Fabio)

Stiele Petersilie

EL Grana-Padano-Flakes (z.B.
San Fabio)

Stiel Basilikum

1 Zuerst setzt du das Kochwasser für die Nudeln auf.

2 Dann lässt das wunderbare Olivenöl und das feurige Chiliöl in einer Pfanne heiß werden.

3 Derweil kannst du die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden.

4 Pizzatomen in die Pfanne kippen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die pikante Soße bei wenig Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen – ab und zu umrühren.

5 Währenddessen wandern die Tagliatelle ins kochende, gesalzene Wasser. Du kochst sie gerade so eben bissfest – sie garen gleich noch etwas in der Soße. Beim Abgießen pro Portion ca. 20 ml Kochwasser auffangen.

6 Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

7 Jetzt kommt alles zusammen: Tagliatelle und das Nudelwasser zur scharfen Tomatensoße geben und alles ca. 1 Min. unter Rühren kräftig köcheln lassen. Dabei die Petersilie untermischen.

8 Tagliatelle all'arrabiata auf tiefe Teller verteilen und mit etwas Pfeffer und den Grana-Padano-Flakes und grob gezupften Basilikumblättern bestreuen. Jeder kann noch nach Geschmack mit Chiliöl nachwürzen.