

## **Penne all'arrabbiata**

mit Artischocken und Mozzarella



20-30min



3-4 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.

## Was du von uns bekommst

- Chiliflocken
- Knoblauch
- Oliven
- rote Peperoni
- Gemüsebrühwürfel<sup>9</sup>
- frische Petersilie & Thymian
- Mozzarella<sup>7</sup>
- Artischocken
- gehackte Tomaten
- Penne<sup>1</sup>
- Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Peperoni ist weniger scharf, wenn zuvor die Kerne entfernt werden.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 26.5g, Kohlenhydrate 99.5g, Eiweiß 29.8g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen 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.



2. Pasta kochen

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.



3. Sauce ansetzen

Den **Knoblauch**, die **Peperoni** und die **Chiliflocken** in einer großen 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.



4. Sauce kochen

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.



5. Pasta fertigstellen

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



6. Anrichten und servieren

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