

# Penne Arrabiata

*Für 2 Personen*

## **Zutaten:**

2 EL Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
1 Dose geschälte Tomaten  
50 g Speck (klein geschnitten)  
Chillipulver  
250 g Penne  
Salz, Pfeffer  
Parmesan

*Zubereitungszeit ca. 30 Minuten*

1. Für die Sauce die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden. Den Speck und die Zwiebeln in einem Topf in Olivenöl glasig dünsten. Anschließend die geschälten Tomaten (in Würfel geschnitten) zugeben und einkochen bis die Sauce etwas dicklich ist (ca. 10-15 Minuten).
2. In der Zwischenzeit die Penne in reichlich Salzwasser kochen bis sie „al dente“ sind.
3. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und Chillipulver nach Belieben würzen und mit der Penne und geriebenen Parmesan servieren.

*Die Tomatensoße wird besser und dicker je länger man sie kocht.*