

## Achims Penne all'Arrabbiata

### Zutaten

- 250 Gramm durchwachsener Speck
- 5 große Tomaten
- 1 gelbe und eine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- 1 Chilischote
- Parmesankäse am Stück oder aus der Tüte
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- Ein paar Tropfen Orangensaft
- Pennenudeln
- 



### Zubereitung

Zuerst den Speck in kleine Streifen schneiden und in heißem Sonnenblumenöl in der Pfanne auslassen. Dazu die Pfanne, wenn sie heiß ist, von der Flamme nehmen.

Bei den Tomaten die Blüte entfernen, über Kreuz einschneiden und in heißes Salzwasser geben. Wenn die Schale beginnt, sich zu pellen, die Tomaten aus dem Wasser nehmen und die Schale abziehen. Anschließend die Tomaten würfeln, die Zwiebeln und die Knoblauchzehe kleinschneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und ebenfalls kleinschneiden.

Die Pfanne mit dem ausgelassenen Speck wieder auf die Flamme stellen, die Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote dazu geben. Mit etwas Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Orangensaft abschmecken und ein paar Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser *al dente* kochen, dann abgießen und zu der Tomaten-Specksoße in die Pfanne geben. Alles gut durchmengen und fünf Minuten köcheln lassen.

Auf einen Teller geben und mit geriebenem Parmesankäse dekorieren.