

## **Pasta all´arrabbiata**

### **Zutaten für 2 Personen**

- 250g Pasta, z.B. Tagliatelle
- 50g Speck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote oder 1 TL Peperoncini aus dem Glas
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 Zweige Oregano und Petersilie
- Parmesan
- dazu: 1 TL Kapern, 2 getrocknete Tomaten

### **Zubereitung**

Nudeln in Salzwasser kochen.

Speck, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und den Speck anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und mitbraten. Die Tomaten grob zerkleinern und zufügen. Mit Peperoncini, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Kräutern würzen und ein paar Minuten kochen lassen.

Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit der Sauce mischen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.