

# Arrabiata

## Gewürz

### **Zutaten:**

Tomatenpaprika, Chilli, Knoblauch, Basilikum, Origanum, Pfeffer, Meersalz

### **Rezept: Penne á la Arrabiata**

Zutaten für 2 Port.:

200g Penne, 1 Dose gehackte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch-Zehe, 4 Scheiben Lachsschinken, 1 TL Butter, 5-10g Arrabiata-Gewürz und 25 g Parmesan

Zubereitung: Nudeln nach Anleitung kochen. Zwiebeln u. Knoblauch schälen und würfeln. Schinken in Streifen schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen. Darin Schinken u. Zwiebeln anbraten. Knoblauch, Tomaten und nach Geschmack Gewürzmischung dazu geben. Bei milder Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, abgetropfte Nudeln zur Tomatensoße geben und vermischen. Pasta bei Bedarf abschmecken und mit Parmesan servieren.

Guten Appetit !