KIKKOMAN

Penne Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'223 kJ / 528 kcal

Fett: **18.5 g** Eiweiss: **21.1 g**
Kohlenhydrate: **67.3 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	rote Spitzpeperoni (alternativ: 1 rote Peperoni)
200 g	kleine Rispentomaten mit Grün
2 EL	Olivenöl
2 EL	brauner Zucker (alternativ: Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art)
75 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2	Knoblauchzehen
3 EL	Tomatenpüree
2 TL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
600 g	stückige Tomaten (aus der Dose)
40 g	Pinienkerne
300 g	Pasta, z. B. Penne, Rigatoni oder Tortiglioni
0.25 Bund	Basilikum
80 g	Parmesan am Stück

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 rote Spitzpeperoni (alternativ: 1 rote Peperoni) - **200 g** kleine Rispentomaten mit Grün - **1 EL** Olivenöl - **1 TL** brauner Zucker (alternativ: Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art) - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Peperoni in Ringe schneiden, mit Tomaten, Öl, Zucker und Kikkoman Sojasauce vermischen, in einer kleinen Auflaufform verteilen und im Backofen 10 bis 15 Minuten garen (die Tomaten dürfen dabei ruhig aufplatzen).

Schritt 2

2 Knoblauchzehen - **3 EL** Tomatenpüree - **1 EL** Olivenöl - **2 TL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **600 g** stückige Tomaten (aus der Dose) - **1 TL** brauner Zucker (alternativ: Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art) - **40 g** Pinienkerne

Knoblauch fein hacken und mit Tomatenpüree in erhitztem Öl andünsten. Kikkoman Kimchi Chilisauce, Tomaten und Zucker zufügen, aufkochen und offen ca. 10 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Pinienkerne grob hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne goldbraun rösten.

Schritt 3

300 g Pasta, z. B. Penne, Rigatoni oder Tortiglioni - **0.25 Bund** Basilikum - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **80 g** Parmesan am Stück

Pasta nach Packungsanweisung zubereiten und beim Abgiessen etwas Nudelwasser

auffangen. Basilikum hacken und die Hälfte mit der Sauce vermischen. Die Sauce mit Kikkoman Sojasauce abschmecken. Die Pasta mit der Sauce, den Ofenpeperoni und dem aufgefangenen Nudelwasser vermischen und auf Tellern anrichten. Mit den Ofentomaten, dem übrigen Basilikum und den Pinienkernen garnieren, den Parmesan frisch darüber hobeln und servieren.