

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.