



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Penne al Pomodoro

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

Buongustaio Zutaten

- 400 g – 500 g Penne Martelli
- 1 Flasche Freschissima
- Vino Rosso
- Olivenöl
- Salz



Sonstige Zutaten

- 3 Knoblauchzehen
- Evtl. 1 rote Paprika

ZUBEREITUNG:

Die Penne in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen.

Knoblauch und Paprika fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Tomaten (Freschissima) hinzugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Pasta mit der Tomatensauce anrichten und genießen.

Buon appetito wünscht Buongustaio!