

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 Spitzpaprika
(alternativ: 1 rote
Paprikaschote)
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 Tomatenmark
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 Spitzpaprika (alternativ: 1 rote
Paprikaschote) - **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 gebrauchte
Sojasauce
Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Paprika in
Ringe schneiden, mit Tomaten, Öl, Zucker und
Kikkoman Sojasauce vermischen, in einer kleinen
Auflaufform verteilen und im Backofen 10 bis 15
Min. garen (die Tomaten dürfen dabei ruhig
aufplatzen).

Schritt 2

2 Knoblauchzehen - **3 EL** Tomatenmark - **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 Tomatenmark in
erhitztem Öl andünsten. Kikkoman Chilisauce
Kimchi, Tomaten und Zucker zufügen, aufkochen
und offen ca. 10 Min. 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 Ofenpaprika 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.