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 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** leine 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. 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.