

## Arrabbiata-Sauce

**Vorbereitungszeit:** 15 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten

- Chili nach Geschmack:
- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Petersilie:
- Etwas Salz:
- Knoblauch: 2/3 Zehen



### Vorbereitung

Einige Esslöffel EVO-Öl mit den Knoblauchzehen und Chili nach Geschmack in einer Pfanne erhitzen.

Den Knoblauch herausnehmen, wenn er goldbraun wird, das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen** dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen lassen.

Mit Salz abschmecken und am Ende der Garzeit die gehackte frische Petersilie dazugeben.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Tomaten in Stücken  
500 gr

