



Nudeln mit Speck und Tomaten

Dieses Rezept ist eine Inspiration.

Erlaubt ist, was schmeckt! Die Zutatenlisten sind ungefähre Angaben, die du nach Lust und Laune verändern kannst.

Zutaten (für 4 Personen)

- 320 g Nudeln (Bandnudeln, Penne...)
- 50 ml Olivenöl
- 150 g Speck, in Würfel geschnitten
- 250 g Tomaten, gewürfelt (alternativ Tomaten aus der Dose)
- 190 g Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Chilischote, fein gehackt oder gemahlenen Chili
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Basilikum
- 1 EL Petersilie, frisch gehackt
- geriebener Parmesan (optional)

Zubereitung:

Selbstgemachte oder gekaufte Nudeln kochen: Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Basis anbraten: Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die gehackten Zwiebeln, den Knoblauch, den Peperoncino und die Speckstreifen darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Speck leicht knusprig wird.

Sauce köcheln: Die gewürfelten Tomaten in die Pfanne geben. Die Sauce für ca. 5–10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind.

Fertigstellen: Mit den Gewürzen abschmecken. Die abgetropften Nudeln direkt in die Pfanne zur Sauce geben und alles miteinander vermengen.

Anrichten: Mit frischer Petersilie bestreuen und heiß servieren. Wer möchte, kann das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmesan verfeinern.

 Guten Appetit!

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.