



Italienische Penne mit Speck-Tomatensauce und Ofen-Gemüse

 20-30min  2 Personen

Wir lieben Pasta! Deshalb gibt es die kleinen Penne diesmal mit herzhafter Speck-Tomatensauce und Pastinaken-Karotten-Gemüse. Das schmeckt nicht nur dir, sondern der ganzen Familie, versprochen!

Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Penne
- passierte Tomaten
- Speckwürfel
- Tomatenmark
- Knoblauchzehe
- Rucola
- Pastinake
- Karotte
- Balsamico-Essig
- frischer Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 880kcal



1. Gemüse vorbereiten

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten und Pastinaken schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.



2. Gemüse backen

Pastinaken und Karotten in eine Auflaufform geben. Mit Salz, der Hälfte des Balsamico-Essigs und 2EL Öl vermengen und ca. 15Min. im Ofen gar backen. Inzwischen einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Pasta zum Kochen bringen.



3. Bacon anbraten

Große Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Speck knusprig braten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca. 2Min. braten. Hälfte des Tomatenmarks zugeben und kurz mitbraten.



4. Sauce kochen

Speck mit restlichem Balsamico und passierten Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker würzen und ca. 10Min. unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln.



5. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, Pasta ca. 11Min. bissfest kochen. Ca. eine halbe Tasse des Kochwassers auffangen, anschließend Wasser abgießen und Pasta abtropfen lassen. Basilikum waschen und Blätter grob hacken. Rucola waschen und abtropfen lassen.



6. Nudeln fertigstellen

Abgetropfte Nudeln in der Sauce schwenken, evtl. mit etwas Kochwasser verdünnen. Basilikum unterheben. Pasta auf Teller anrichten, Gemüse und Rucola darüber geben und mit etwas Olivenöl besprengen.