

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!

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

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 880kcal



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.



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.



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.



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



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.



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 besprenkeln.