

Italienische Penne mit

Speck-Tomatensauce und Ofen-Gemüse



20-30min



3-4 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

- Penne
- frischer Basilikum
- Pastinake
- Tomatenmark
- gehackte Dosentomaten
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- gewürfelter, magerer Speck
- Karotte
- Rucola
- Balsamico-Essig

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform oder Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Pfanne
- Kochtopf
- Messbecher
- 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 900kcal



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. 20Min. im Ofen gar backen. Inzwischen einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Pasta zum Kochen bringen.



3. Speck 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. Das restliche Tomatenmark wird nicht verwendet.



4. Sauce kochen

Speck mit restlichem Balsamico, gehackten Tomaten und 100ml Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und 1TL Zucker würzen und ca. 10Min. unter gelegentlichem Rühren leicht einkochen lassen.



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. Basilikumblätter grob hacken.



6. Nudeln fertigstellen

Abgetropfte Penne 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.