

Kochen mit Klaus

Penne mit Paprika & Speck (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Penne-Nudeln, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix,
- 1 Chili, 150 g ger. Bauchspeck, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Thymian,
- 1 Dose geh. Tomaten, 2 EL Balsamico, 1 TL Zucker, 100 g Ketchup,
- 1 EL Pizzagewürz, frischer Basilikum, gehobelter Parmesan

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. schälen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika grob würfeln. Chili fein hacken, Speck in Streifen schneiden.



2. Speck in heißem Olivenöl anbraten, Zwiebeln, Chili u. Paprika mitbraten. Pfeffern u. mit den Tomaten ablöschen. Mit Knobi, Salz, Pfeffer, Balsamico u. Zucker würzen, Thymian, Pizzagewürz u. Ketchup unterheben u. köcheln lassen. Basilikum in Streifen schneiden.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen. Mit der Sauce bedecken, mit Parmesan u. Basilikum bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen.

