

One-Pot-Pasta mit Speck

Für 2 Personen:

6 Scheiben Bacon	250 g Pasta	1 Dose geschälte Tomaten
4 Zweige Basilikum	20 g Parmesan	1/2 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 Msp. Salz		

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Knoblauchzehe schälen, andrücken und hacken.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Bacon in feine Streifen schneiden und mit in den Topf geben. Tomatenmark dazugeben und ca. 2 Minuten mitrösten.

Nudeln dazugeben, mitanschwitzen und alles mit Salz würzen. Tomaten dazugeben und etwas zerstoßen. 300 ml Wasser angießen, 2 EL Olivenöl dazugießen und alles mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten kochen lassen.

Deckel abnehmen und alles gut verrühren. Basilikum darüberzupfen und Parmesan darüberreiben.

Steffen Henssler am 02. November 2021