

Pasta mit Champignon-Speck-Rahm

Für 2 Personen

250 g Pasta	25-30 kleine Champignons	8 Rispentomaten
200 ml Sahne	4 Stangen Lauchzwiebeln	100 g Speck, gewürfelt
1 ital. Hartkäse	1 Msp. Chilisalز	3-4 EL Olivenöl

Pasta in kochendem Salzwasser fast al dente garen.

Währenddessen Tomaten im Ganzen in einer Pfanne in etwas heißem Öl ca. 1 ½ Minuten braten. Champignons ohne Stiele mit zu den Tomaten in die Pfanne geben und mitbraten. Tomaten und Pilze mit Chilisalز würzen.

Speck dazugeben und mitbraten. Frühlingszwiebeln grob schneiden, in die Pfanne geben und ebenfalls mitbraten.

Etwas Öl dazugießen, alles durchschwenken und weiterbraten.

Pasta über einem Sieb abgießen, dabei Nudelkochwasser auffangen.

Tomaten in der Pfanne mit einer Gabel andrücken, sodass der Saft etwas herausläuft. Abgetropfte Pasta und einen kleinen Schuss Nudelkochwasser mit in die Pfanne geben. Sahne angießen, Hitze hochziehen und alles einmal aufkochen und anschließend kurz köcheln lassen.

Pasta und Sauce auf Tellern anrichten und Käse darüberreiben.

Steffen Henssler am 05. Januar 2023