

Pasta

Für 4 Personen:

Für die Pasta:

200 g Speckwürfel	2 TL Honig (flüssig)	1 Pack. Spaghetti
3 Peperoni	2 große Zwiebeln	200 g Cherry-Tomaten
200 ml Halbrahm	80 ml Weisswein	1 EL Sesamkörner
Chili, Pfeffer, Salz, Majoran	1 Hand. Basilikumblätter	

Für das Knoblauchbrot:

8 Sch. Brot	3 Knoblauchzehen	100 g Butter
Oregano, Thymian, Majoran		

Die Zwiebeln und Peperoni schälen und in Scheiben schneiden. Die Cherry Tomaten waschen und halbieren.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und die Sesamkörner in die Pfanne geben und alles ca. zwei Minuten lang anbraten.

Anschliessend das Ganze mit Weisswein ablöschen, den Halbrahm hinzugeben und die Mischung auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Einen Topf mit Salzwasser füllen und aufkochen lassen. Darin die Penne nach Packungsanleitung al dente kochen.

Den Backofen auf 220 °C Grad vorheizen.

In der Zwischenzeit kann der Knoblauchbutter hergestellt werden. Dazu die weiche Butter mit den gepressten Knoblauchzehen und den Kräutern und Salz mischen.

In einer kleinen Bratpfanne anschliessend die Speckwürfel anbraten.

Wenn diese leicht bräunlich sind, den Honig darüber träufeln. Alles gut durchmischen und weiter anbraten, bis der Speck schön glänzend und knusprig ist. Dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Nun das Brot mit dem Knoblauchbutter bestreichen und auf einem Backblech in der Ofenmitte 2 bis 3 Minuten backen.

Die fertigen Nudeln auf die Teller geben und die Sauce sowie die Speckwürfel darüber geben. Nach Belieben mit Basilikumblättern dekorieren. Zusammen mit dem Knoblauchbrot servieren.

NN am 31. Oktober 2024