

Fettuccine mit Speck und Pimientos

Für 2 Portionen

250 g Fettuccine	3 Scheiben Speck	150 g Pimientos
1 Zehe Knoblauch	6 Blätter Salbei	1 Zwiebel
Olivenöl	Chili	Salz
Pfeffer		

Die Fettuccine in Salzwasser kochen und die Pimientos in feine Ringe schneiden. Nun den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hinzufügen, danach die Pimientos und zum Schluss den Speck und die Zwiebeln. Nun ein wenig Salbei hineingeben und die gekochten Fettuccine dazugeben. Das Ganze mit Salz, Chili und Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 08. 08. 2011