

# Kochen mit Klaus

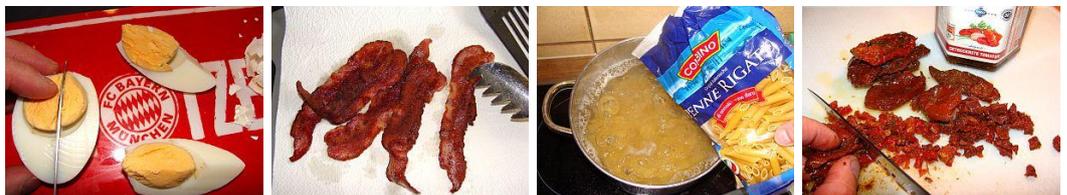
## Italienischer Nudelsalat mit Pancetta

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 200 g Penne Rigate, Salz, 1 rote Zwiebel, je ½ gelbe & grüne Paprika,
- Pfeffer, 2 TL Zucker, 80 g getrockn. Tomaten in Öl, 30 g Pinienkerne,
- 100 g Pancetta (Bacon), 125 g Datteltomaten, 1 Dose Erbsen/Möhren,
- 2 Pck. Salat-Fix italienische Kräuter, 2 EL ital. TK-Kräuter, Balsamico
- getrockn. Oregano & Basilikum, 1 Ei, Olivenöl, frischer Basilikum

### Zubereitung:

1. Ei hart kochen, abkühlen u. längs vierteln. Bacon ohne Fett in einer Pfanne kross backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln, im Bratfett glasig dünsten. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. wieder in den Topf geben. Tomatenöl abtropfen lassen, aufheben, Tomaten klein hacken. Erbsen/Möhren abgießen.



2. Salat-Fix mit 8 EL Tomatenöl, 2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, 7 EL Wasser, 2 TL Zucker, Salz, Pfeffer u. Kräutern verrühren. Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten.



3. Paprika putzen u. in halbe Streifen schneiden Tomaten halbieren. Alles mit den gehackten Tomaten, Zwiebeln, Erbsen/Möhren u. Pinienkernen mit dem Dressing unter die Nudeln heben. In eine Servierschüssel füllen, mit Bacon, Eiviertel u. Basilikum garniert servieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Mit gehobeltem Parmesan bestreut zu Steaks & Bier genießen!*



Erstellt von Klaus am 14.05.2015