

Kochen mit Klaus

Penne mit Pfifferlingen und Speck

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 200 g Pfifferlinge, je 1 kleine rote & weiße Zwiebel, 3 Knobizehen,
- 300 g geräucherten Bauchspeck, 125 g Cocktailtomaten, Butter, Salz
- 200 g Penne, 2 TL gerebelten Thymian, Olivenöl, Pfeffer,
- 1-2 EL TK-Petersilie, 30 g gehobelten Parmesan

Zubereitung:

1. Pilze putzen, kleiner schneiden. Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Tomaten waschen u. halbieren oder dritteln.



2. 2 EL Butter u. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin anbraten. Zwiebeln mit Knobi zugeben u. glasig dünsten. Pilze mitbraten, Mit Salz u. Pfeffer würzen. Thymian mit Petersilie unterheben.



3. Penne nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit Tomaten, je 2 EL Olivenöl u. Butter unterheben. In tiefen Tellern mit Parmesan bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen!

