Penne mit Pancetta, Chillies und Tomaten
Penne con pancetta, peperoni e pomodori

Penne mit Tomatencreme, Speck und Parmesan ist ein sehr farbenfroher erster Gang voller Geschmacksnuancen. Hier ist das Rezept.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Olivenöl
250 g Speck
2 Chilischote(n) getrocknet
120 ml Weißwein trocken
1 Gemüsezwiebel
½ TL Salz
400 g gewürfelte Dosentomaten
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
600 g Penne
40 g Parmesan gerieben



Penne, Pancetta, Chillies und Tomaten

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen, Zwiebeln und Pancetta fein würfeln. Die getrocknete Chili grob zerstoßen.

Zubereitung

Zwei EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pancetta und die Zwiebeln hineingeben und 2 bis 3 Minuten anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch weitere 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit in etwa auf die Hälfte reduziert ist. Die Hitze reduzieren und die Zwiebel mit dem ½ TL Salz dazugeben, die Pfanne nun halb bedecken. Die Zwiebeln nun etwa 8 Minuten garen, bis sie weich sind, dabei gelegentlich umrühren. Die Tomaten dazugeben und alles 20 bis 25 Minuten einkochen lassen, eventuell etwas Wasser dazugeben, falls die Sauce zu dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
In der Zwischenzeit die Nudeln in siedendem Salzwasser nach Angaben des Herstellers garen. Das Wasser abgießen, die Nudeln abtropfen lassen und in einer vorgwärmten Schüssel mit dem restlichen Öl, der Hälfte der Sauce und zwei Drittel des Parmesans vermischen. Die restliche Sauce darübergeben und mit dem restlichen Parmesan servieren.

© 2026 coquina.de