



GUSTO IN FAMIGLIA

NUDEL MIT SÜDTIROLER SPECK

20 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten:

- 140 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Julienne
- 120 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 ml Olivenöl
- 250 g Tomatensauce
- 1 kleines Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- 1 kleiner, getrockneter Peperoncino
- 400 g Maccheroni (oder Orecchiette, Bucatini)
- 1 EL Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl anbraten, Südtiroler Speck g.g.A. Julienne dazugeben und etwa **4 Minuten** braten.
3. Tomatensauce und das Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Peperoncino würzen und etwa **8 Minuten** kochen lassen.
4. Maccheroni in reichlich Salzwasser bissfest wie auf der **Verpackungsanweisung** angegeben kochen.
5. Abgießen und gut abtropfen lassen.
6. Die Nudeln mit der Sauce vermischen, auf Teller anrichten, mit Parmesan servieren.



Südtiroler Speck g.g.A. Julienne e 70g

Diese langen, hauchdünnen Streifen sind die ideale Zutat, um Ihren Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen.