Rezept

Schnelle Pasta mit Chili-Speck

Ein Rezept von Schnelle Pasta mit Chili-Speck, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	kurze Nudeln (z. B. Penne oder Rigatoni)
100 g	Speckwürfel (z.B. aus dem Kühlregal)
100 g	Cocktailtomaten
2 EL	gehackte TK-Petersilie
	Salz
1 TL	Chiliflocken
1 EL	Olivenöl
	Schafskäse zum Bestreuen (Feta)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln 2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen, in einen Topf umfüllen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen. Schon während das Wasser erhitzt wird, die Speckwürfel mit den Chiliflocken in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren leicht braun braten. Die Tomaten waschen und vierteln.

2. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Speck, den Tomaten, dem Olivenöl und der Petersilie im Nudeltopf mischen. Auf Teller verteilen. Nach Belieben mit zerkrümeltem Schafskäse bestreut servieren.