

Rezept

Penne mit Speck und Pilzen

Ein Rezept von Penne mit Speck und Pilzen, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 kleine frische Chilischote | 1 grüne Paprikaschote |
| 200 g Champignons | 200 g durchwachsener Räucherspeck |
| 400 g Penne | Salz |
| 250-300 g Sahne | 50 ml trockener Weißwein (nach Belieben) |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal

Zubereitung

1. Für die Penne 5 l Wasser zum Kochen bringen. Die Chilischote waschen, längs aufschlitzen und entkernen. Die Schotenhälften klein schneiden. Die Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Die Champignons putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Speck ohne Schwarte klein würfeln.
2. Die Penne in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Inzwischen den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Die Paprikawürfel und die Champignonscheiben dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten.
4. Die Sahne und nach Belieben den Wein zum Gemüse gießen. Die Sauce sämig einkochen lassen. Die Chilischote einrühren, die Sauce mit Pfeffer und wenig Salz würzen.
5. Die Penne in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.