

Rezept

Tagliatelle mit Tomaten-Speck-Sauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Tomaten-Speck-Sauce, am 01.06.2023

Zutaten

3	Schalotten	50 g	durchwachsener Räucherspeck
250 g	Tomaten	2 EL	Olivenöl
	Salz		Pfeffer
250 g	Tagliatelle	1/2 Bund	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein hacken. Den Speck ohne Schwarte sehr klein würfeln. Die Tomaten häuten und klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Für die Nudeln 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.

2. Die Schalotten in dem Öl glasig braten. Den Speck dazugeben und mitbraten. Die Tomaten dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 15 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Tagliatelle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Zugedeckt warm halten.

3. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und unter die Sauce rühren. Die Nudeln mit der Sauce servieren.