

Rezept

Zwiebel-Speck-Pasta mit Salbei

Ein Rezept von Zwiebel-Speck-Pasta mit Salbei, am 02.04.2023

Zutaten

Salz	80 g	durchwachsener Räucherspeck (1 dicke Scheibe)
3 Zwiebeln	15	Blätter Salbei
500 g Nudeln (z. B. Penne)	50 g	Parmesan am Stück
2 EL Olivenöl		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Salzwasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und längs in schmale Streifen schneiden. Den Salbei abreiben.
2. Nudeln ins kochende Salzwasser geben und nach Packungsangabe garen. Währenddessen den Parmesan in grobe Späne hobeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Salbei hineingeben und bei mittlerer Hitze knusprig braun braten, dann herausfischen. Speck und Zwiebeln ins Bratfett geben und goldbraun andünsten, 4-5 EL Nudelkochwasser unterrühren und vom Herd nehmen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Dann sofort (am besten in der Pfanne) mit der Speck-Zwiebel-Mischung mischen, Salbei und Parmesan unterheben und mit Pfeffer übermahlen.