

Nudeln mit Speck, Zwiebeln und Pilzen



Pasta nur mit luftgetrocknetem Backenspeck nennt man in Italien a la amatriciana. Erfunden im Dörfchen Amatrice. Ich habe das Rezept hier etwas abgewandelt.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Bandnudeln oder Spirelli	in Salzwasser al dente kochen.
200 g geräucherten durchwachsenen Speck	fein würfeln und in einer Pfanne anbraten.
1 große Zwiebel	fein hacken und mitrösten.
1 – 2 Handvoll gemischtes klein gewürfeltes Gemüse (Karottenscheiben, Erbsen, Blumenkohlröschen, kleine Bohnen etc.)	zugeben und kurz mitrösten.
150 g gemischte Waldpilze oder Champignons	putzen, blättrig schneiden und zugeben. Mit
800 ml Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen) oder passierten Tomaten	aufgießen. Soße 30 Min weich kochen.

50 g Frischkäse	die Soße binden. Mit
frischem Basilikum, Salz, Pfeffer	abschmecken. Nudeln mit der Soße servieren.
Pecorino (Schafs-Hartkäse)	darüber reiben.