

Pasta Soße, mega lecker

Eigentlich sollte es Spagetti mit einer Soße aus Speck, Knoblauch und Butter geben.

Aber der Widerstand der Familie war zu groß.

Da ich aber schon angefangen hatte musst improvisiert werden.

Hier das Ergebnis

Zutaten:

- 125g Schinkenspeck gewürfelt**
- 2 kleine Zwiebeln**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 Dose stückige Tomaten**
- 250ml Sahne**
- 2TL Olivenöl**
- 1 kleine scharfe rote Chili (eingelegt, aus dem Glas)**
- 1 Prise Zucker**
- 30g Parmesan**
- 4 – 5 kleine Cocktail Tomaten**
- Salz und Pfeffer aus der Mühle**
- 500g Spagetti oder Fettuccine**



So funktioniert es!

Speck in etwas Olivenöl langsam auslassen.

Zwiebeln würfeln (nicht zu fein)

Knoblauch und Chili fein hacken

Zum Speck geben und anschwitzen lassen.

Mit einer Dose Stückige Tomaten ablöschen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Sahne dazu geben

Parmesan, in feine scheiben dazu geben und leicht köcheln lassen bis er in der Soße geschmolzen ist.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Finale!

Nebenbei 500g Spagetti oder Fettuccine nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Abgießen und in die Soße geben

Die Cocktail Tomaten grob würfeln oder auch nur halbieren dazu geben und unterheben.

Für Ca. 10 Minuten, auf der warmen Herdplatte, mit Deckel ziehen lassen.

Guten Appetit!