

Penne mit Zwiebel- Marsala- Soße

Schnelles, einfaches Nudelgericht

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Penne rigate -Nudeln,
250 g Zwiebeln,
75 g Räucherspeck in dünnen
Scheiben,
2 EL Olivenöl,
3 Zweige Salbei,
50 g Parmesankäse am Stück,
100 ml Gemüsebrühe (Instant),
3 EL Marsala Wein,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer.



Zubereitung

Reichlich 2 bis 3 l Wasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, 1 EL Salz zugeben und die Nudeln einstreuen. Sofort umrühren. Die Penne – Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen.

Inzwischen die Zwiebel- Marsala- Soße herstellen :

Den Speck von Knorpeln und Schwarte befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Salbei waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Salbei- Blättchen darin bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausnehmen und beiseite stellen. Speck und Zwiebelstreifen in das Bratöl geben und bei kleiner Hitze zuerst glasig, dann bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Gemüsebrühe und den Marsala- Wein zugeben, aufkochen und dann zugedeckt ziehen lassen.

Die fertig gegarten Penne – Nudeln abgießen, und das Wasser gut abschütteln. Sofort unter die Zwiebel- Marsala- Soße mischen. Den Parmesan Käse über das Gericht raspeln oder mit dem Trüffelhobel hobeln. Die Salbei- Blättchen darüber streuen. Die Penne mit Zwiebel- Marsala- Soße in der Pfanne servieren.

Hinweis :

Für dieses Gericht eignen sich auch Hörnchen – Nudeln oder dicke Spiralnudeln (Cavatappi).