# Sedanini alla crema e pancetta

Sedanini rigati sind etwas dickwandiger als Macceroni und mit Rillen versehen. Damit passen sie sehr gut zu sämigen Saucen. Nach diesem Rezept werden sie nicht in Salzwasser gekocht, sondern in reichlich Sauce mit Bouillon, Sauerrahm, Speck und Zwiebel gegart. Sie werden so von Geschmack durchdrungen und die Sauce wird dabei sämig und verbindet sich geradezu mit der Pasta.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 80g | Sedanini rigate |
| 70g | Kochspeck |
| 1 | Zwiebel, ca. 60g |
| 1 | grosse Knoblauchzehe |
| 3dl | Gemüsebouillon |
| 1dl | Sauerrahm |
| 2-4cm | Peperoncino |
| 2-3 | Zweige frischer Thymian |
| 20g | Sbrinz oder Parmesan |
| | Bratbutter |
| | Pfeffer aus der Mühle |

## Zubereitung

Speck zu dünnen, ca. 1cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel längs vierteln und quer zu schmalen Streifen schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Speck in wenig Bratbutter ca. 5 Minuten sanft dünsten, er sollte dabei keine Bratspuren annehmen. Zwiebel zugeben und weitere 20 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden.

Thymian, Knoblauch und Peperoncini zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon zugiessen

und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Speck weich ist. Sauerrahm zugeben und die Sauce aufkochen.

Sedanini zugeben und ca. 30-35 Minuten lebhaft köcheln lassen. Vor allem gegen Ende der Garzeit die Sedanini mit der Sauce häufig vermischen. Falls die Sauce zu stark eindickt, bevor die Pasta gar ist, etwas Wasser zugiessen. Anrichten und nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.