



Tagliatelle alla paesana - Gebratene Nudeln mit Speck und Zwiebeln

Ein einfaches, kräftiges Pasta-Rezept, gut geeignet, um Resten von gekochten Teigwaren zu verwerten. Für die Sonntagsvariante bereitet man frische Nudeln zu, kocht sie al dente, lässt sie auskühlen, um sie mit dem Speck und der Zwiebel anzubraten. Am Schluss werden 2 Esslöffel Passata di Pomodoro, gewürzt mit Knoblauch und Pfeffer, untergemischt.

Für dieses Gericht eignet sich die grosse, rote Tropea-Zwiebel besonders gut, sie ist eher mild und von leicht süsslichem Geschmack. Sie wird in Kalabrien (bei Tropea) in Meeresnähe angebaut und gilt als beste Zwiebel Italiens.

Zutaten (2 Portionen)

180g	frische Nudeln
80g	Kochspeck
1/2	Tropeazwiebel (ca. 100g)
3El	Passata di Pomodoro
1	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
	Oliveneröl

Zubereitung

Knoblauchzehe in die Passata pressen und diese leicht pfeffern und salzen. Ziehen lassen, bis die Nudeln fertig gebraten sind.

Frische Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, und damit sie nicht verkleben mit etwas Olivenöl vermischen. Auskühlen lassen.

Zwiebel halbieren und längs zu ca. 2mm dicken Spalten schneiden. Speck in Streifen schneiden.

Speck und Zwiebelspälten in Olivenöl anbraten bis der Speck leicht braun ist und die Zwiebeln glasig sind. Nudeln zugeben und mitbraten bis sie feine Krüstchen zeigen, dabei ein paar mal wenden. Zum Schluss Passata untermischen.





