Penne alla panna con pancetta

Die Pancetta hab ich am Stand der Filli. Sergio am Robenhauser Wochenmarkt gekauft. Die Pancetta aus Kalabrien ist mit Paprika und Chili gut gewürzt, da brauchts bei der Zubereitung der Sauce nicht mehr viel: Etwas Pfeffer und Muskatnuss.

Die grillten Penne lisce sind besonders gut geeignet, an ihnen klebt die Sauce so richtig gut. Ganz zum Schluss habe ich etwas kleingewürfelte Tomaten untergemischt, das schmeckt und gibt etwas bleichen Gericht ein paar Farbtupfer.

Zutaten (pro Portion)

100g	Penne lisce
60g	Pancetta calabrese
1/2	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Vollrahm
40g	Parmesan gerieben
	Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter oder Olivenöl

Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen. Abschütten und auskühlen lassen.

Pancetta und Zwiebel in schmale Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Pfanne kurz auswaschen, Bratbutter nicht zu hoch erhitzen. Pancetta und Zwiebel zugleich zur Butter geben und ca. 4-5 Minuten dünsten, Sie sollten dabei keine Farbe annehmen. Knoblauch ganz kurz mitdünsten, Vollrahm dazugiessen und mit wenig Pfeffer und Muskanuss würzen. Die Sauce darf nur ganz leicht köcheln. Penne dazugeben und langsam vermischen damit die Penne wieder heiss werden. Parmesen

portionenweise unter die Penne mischen.

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden und untermischen. Sogleich anrichten.