

Makkaroni mit scharfer Specksoße

Zutaten für 4 Personen:

100 g Dürffleisch
2 Chili-Schoten
300 g Tomaten
1 Zwiebel
2 Knobi
1 Eßl. Olivenöl
1 kl. P. passierte Tomaten
1 P. Makkaroni (250 g)
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan, gehobelt
einige Blättchen Basilikum

Zubereitung:

Den Speck von Schwarte und Knorpel befreien und in kleine Würfel schneiden.

Die Chilli-Schoten aufschlitzen, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Stielansätze der Tomaten entfernen.

Die Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und quer halbieren. Die Kerne ausdrücken und das Fruchtfleisch grob hacken.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze den Speck darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch unterrühren und glasig dünsten.

Die Chillistreifen zufügen und anbraten. Gehackte Tomaten und passierte Tomaten untermischen und offen bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nach Anleitung bissfest garen. Specksoße mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit scharfer Specksoße auf Tellern anrichten und mit Parmesan und Basilikum garniert servieren.

guten Appetit