

Pasta mit Chicorée

| Zutaten | Zubereitung |
|--|---|
| 50 g Speck 1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 2 Stück Chicorée 30 g Tomaten getrocknet, in Öl | Speck in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Chicorée putzen, waschen, halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. |
| 200 g Nudeln, Penne oder Spaghetti 1 EL Öl zum Braten 30 g Parmesan, Bergkäse oder Blauschimmelkäse Salz und Pfeffer ½ Bund glatte Petersilie | Nudelwasser aufsetzen, Nudeln al dente garen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck mit Knoblauch glasig dünsten. Zwiebeln dazugeben und für 3-4 Minuten mitdünsten. Chicorée und Tomaten dazugeben und kurz mitdünsten. Käse darüberstreuen und schmelzen lassen. Nudeln nicht ganz abgießen und zusammen mit etwas Nudelwasser zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Petersilie waschen, in feine Streifen schneiden und darüber streuen. |

Tipp: Für den Crunch geröstete Walnüsse darüber streuen.

