

Italienische Rezepte

Penne Gericht Mit Speck, Spinat & Pilzen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse Pilze, Fleisch, Nudeln, Italien

1 kg	Blattspinat - frisch	2	Knoblauchzehen - fein gehackt
100 g	Räucherspeck - gewürfelt		Salz
1 Essl. Olivenöl			Pfeffer aus der Mühle
250 g	Champignons - blättrig geschnitten		Muskat - frisch gerieben
		400 g	Penne

Blattspinat waschen und verlesen; in Streifen schneiden und beiseite stellen. Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten, herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Einen Esslöffel des ausgebratenen Fetts abmessen, den Rest wegschütten.

Einen Esslöffel Olivenöl hinzufügen und heiß werden lassen. Champignons und Knoblauch kräftig anbraten, dann die Spinat hinzufügen und in der heißen Pfanne zusammenfallen lassen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und Muskat würzen. Während Sie die Sauce zubereiten, die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen.

Abgießen und in eine Schüssel füllen. Spinat und Pilze hinzufügen und sorgfältig vermischen. Auf Teller verteilen, die Speckwürfel als Garnierung obenauf setzen.