

Italienische Rezepte

Penne Gericht Mit Speck, Spinat & Pilzen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse Pilze, Fleisch, Nudeln, Italien

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