

# Italienische Rezepte

## Penne Mit Tomaten, Bohnen & Speck

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Nudeln, Gemüse, Fleisch, Italien

---

1,20 kg	Tomaten		Salzwasser
100 g	Bohnen, weiße (a. d. Dose)	4	Olivenöl
150 g	Zwiebeln		Salz
3	kl. Knoblauchzehen		Pfeffer (a. d. Mühle)
150 g	Speck, durchw. (in Scheiben)	1	Bund Basilikum, kl.
300 g	Penne (kurze, geriffelte Nudeln)		

---

Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, die Haut abziehen, Tomaten grob würfeln. Bohnen in ein Sieb schütten und kalt abbrausen.

Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein würfeln. Speck in kleine Würfel schneiden.

Penne nach Packungsanweisung kochen, in ein Sieb schütten, abtropfen lassen.

Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 andünsten. Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern und 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen lassen.

Speck in einer Pfanne knusprig auslassen.

1/3 des Basilikums fein schneiden. Penne mit Tomatensoße, Bohnen und Basilikum mischen und erwärmen. Penne auf Tellern anrichten, Speck darauf verteilen und mit restlichem Basilikum garnieren.