



Rigatoni mit Tomaten-Bärlauchsoße

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 100 g gerauchter Bauch (gewürfelt) oder 50 g. Salami (klein geschnitten)
- 1 Dose (450 g) geschälte Tomaten (Tomaten klein schneiden)
- 1 Bund Bärlauch
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Oregano, Basilikum, Majoran, Thymian
- 500 g italienische Nudeln (z. B. Rigatoni, Zitoni)
- Parmesan

Zwiebel fein gewürfelt in Olivenöl glasig anbraten, danach gerauchten Bauch (Salami) dazu geben und weiter sanft anbraten.

Mit den Tomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen vorab abschmecken. Köcheln lassen (Zeit spielt hier keine Rolle).

Die dicken Stängel des Bärlauchs ausschneiden und klein schneiden.

Die Bärlauchblätter in breite Streifen schneiden.

Die geschnittenen Bärlauchstängel 10 min vor dem Garkochen der Nudeln (also vor dem Essen) zu der Tomatensoße geben.

Die geschnittenen Bärlauchblätter etwa 4 min vor dem Anrichten dazu geben, Kochplatte ausschalten und umrühren.

Nudeln zwischenzeitlich al dente kochen.

Mit Parmesan servieren.

Dazu Salat der Saison.

GUTEN APPETIT