



## Pasta mit Bacon-Käse-Topping

und pikanter Paprika-Tomaten-Sauce



ca. 25min



2 personen

Die Penne-Nudeln passen hervorragend zu größeren Saucen, da sie diese aufgrund ihrer charakteristischen Form gut halten können. So hast du bei jedem Bissen ein perfektes Verhältnis zwischen Pasta und unserer cremigen Paprika-Tomaten-Sauce. Fehlt nur noch das knusprige Bacon-Topping für einen köstlichen Crunch!



## Wat je van ons krijgt

- 200g penne <sup>1</sup>
- 1 rode paprika
- 250g cherrytomaten
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 rode chilipeper
- 10g verse peterselie
- 1x spekreepjes
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Kooktip

Wenn Kinder mitessen, die Peperoni ggf. weglassen.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 702kcal, vet 24.3g, koolhydraten 93.2g, eiwit 26.6g



### 1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Peperoni** längs halbieren und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob, die **Stängel** fein hacken.



### 4. Sauce kochen

Die **Paprika**, die **Schalotten**, **Peperoni** nach **Geschmack** und die **Petersilienstängel** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1min. anbraten. Dann den **restlichen Bacon**, die **Kirschtomaten**, den **Knoblauch** und ca.  $\frac{2}{3}$  der **Petersilienblätter** mit einem Schuss **Kochwasser** hinzugeben und 4-5Min. garen, bis das **Gemüse** gar ist.



### 2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und warm halten.



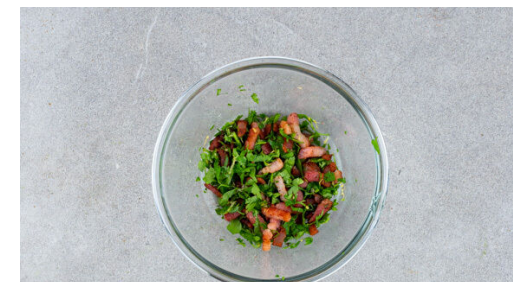
### 5. Pasta fertigstellen

Das **Gemüse** mit  $\frac{1}{2}$ TL Zitronenschale, 1EL **Zitronensaft**, der  $\frac{1}{2}$  des **Käses** und Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Die **Pasta** untermengen, dabei nach Bedarf **Kochwasser** hinzugeben, bis die **Pasta** vollständig von **Sauce** überzogen ist. Nach Belieben mit mehr **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer nachwürzen.



### 3. Zutaten vorbereiten

Die  $\frac{1}{2}$  der **Baconstreifen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 4-5Min. knusprig braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben.



### 6. Topping mischen

Den **beiseitegestellten Bacon** mit der **übrigen Petersilie** und  $\frac{1}{2}$ TL Zitronenschale vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit dem **Petersilien-Bacon-Topping** und dem **Käse** garnieren und servieren.