

Nudeln mit Speck - Thymian - Sahnesauce

Zutaten für: 2 Portionen

1		Zwiebel(n)
100	Gramm	Speck, gewürfelt
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Tomatenmark
1	Schuss	Weißwein
50	ml	Fleischbrühe, kräftige
4	Zweige	Thymian
200	ml	Sahne
1		Käse, (Belpaese)
		Salz und Pfeffer
		Butter, (Paprikabutter)
250	Gramm	Nudeln, z.B. Bandnudeln, Spirelli oder Hörnchen

Anleitung:

Währschafte Sünde. Nudeln al dente kochen.

Zwiebeln in Streifen schneiden, im Öl andünsten, nach zwei Minuten die Speckwürfel zugeben, mitdünsten. Tomatenmark ebenfalls kurz mitbraten, mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Brühe, Thymian (abgezupfte Blättchen) und Sahne beigeben, etwas einkochen. Belpaese einrühren und schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Budeln mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe