



Rigatoni mit Speck und Lauch

Ein üppiges Pastagericht mit Speck und Lauch - typische Junggesellenküche. Speck und Lauch sind ein feines Paar, zusammen mit etwas Zwiebel und Knoblauch geschmort, und mit etwas Rahm ergeben sie eine Sauce mit einem unwiderstehlichen Geschmack, der auch in der italienischen Pastaküche nicht ganz unbekannt ist: Penne alla Panna con Pancetta.

[Rigatoni](index.php?id_kat=23&id_rez=952#8409) sind deutlich dicker als Penne und mit ihrer gerippten Oberfläche ideal für sämige Pastasaucen.

Zutaten (2 Portionen)

160g	Rigatoni (oder Penne rigate)
100g	Kochspeck
12cm	Lauch mit viel Grün
1/2	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Bouillon
6cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Speck zu etwa 1cm dicken Streifen schneiden, Lauch in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Speck, Lauch und Zwiebel in wenig Bratbutter andünsten. Knoblauch zugeben und die Bouillon dazugießen. Etwa eine Stunde köcheln lassen bis der Speck gar ist. Eventuell etwas Wasser nachgießen, zum Schluss sollte die Bouillon jedoch fast ganz

eingekocht sein. Rahm zugießen etwas einkochen lassen bis die Sauce schön cremig ist. Mit Pfeffer abschmecken.

15 Minuten bevor die Sauce fertig ist, die Rigatoni in Salzwasser kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen und in die Saucenpfanne geben, gut mischen. Nach Belieben Käse untermischen.





