



Sedanini alla crema e pancetta

Sedanini rigati sind etwas dickwandiger als Maccaroni und mit Rillen versehen. Damit passen sie sehr gut zu sämigen Saucen. Nach diesem Rezept werden sie nicht in Salzwasser gekocht, sondern in reichlich Sauce mit Bouillon, Sauerrahm, Speck und Zwiebel gegart. Sie werden so von Geschmack durchdrungen und die Sauce wird dabei sämig und verbindet sich geradezu mit der Pasta.

Zutaten

80g	Sedanini rigate
70g	Kochspeck
1	Zwiebel, ca. 60g
1	grosse Knoblauchzehe
3dl	Gemüsebouillon
1dl	Sauerrahm
2-4cm	Peperoncino
2-3	Zweige frischer Thymian
20g	Sbrinz oder Parmesan
	Bratbutter
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Speck zu dünnen, ca. 1cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel längs vierteln und quer zu schmalen Streifen schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Speck in wenig Bratbutter ca. 5 Minuten sanft dünsten, er sollte dabei keine Bratspuren annehmen. Zwiebel zugeben und weitere 20 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden.

Thymian, Knoblauch und Peperoncini zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon zugießen

und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Speck weich ist. Sauerrahm zugeben und die Sauce aufkochen.

Sedanini zugeben und ca. 30-35 Minuten lebhaft köcheln lassen. Vor allem gegen Ende der Garzeit die Sedanini mit der Sauce häufig vermischen. Falls die Sauce zu stark eindickt, bevor die Pasta gar ist, etwas Wasser zugießen. Anrichten und nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.





