



Maccheroni alla panna con pancetta - Makkeroni an Speckrahmsauce mit Spiegelei

Manchmal brauchts so einen Seelenwärmer - Etwas Einfaches, das einfach gut schmeckt und eben schnell zubereitet ist. Makkeroni, oder eben Penne rigate, die mit den Rillen, damit die Sauce besser haftet. Die gekochten Penne werden in der Pfanne bei kleiner Hitze mit der Sauce vermischt. Zum Schluss wird reichlich Parmesan darüber gerieben, alles nochmals kurz vermischt und sogleich angerichtet.

Und als Krönchen: Ein knapp gebratenes Spiegelei mit noch flüssigem Eigelb!

Zutaten (pro Portion)

100g	Penne rigate
40g	Bratspeck
1	Knoblauchzehe
1	kleine Hand voll glatte Petersilie
1/2dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Knoblauch und Petersilie nicht zu fein hacken, Speck in Streifen schneiden. Alles in wenig Bratbutter andünsten. Wenn die Penne gar sind, Vollrahm dazugießen, ganz kurz aufkochen, Pfanne von der Herdplatte ziehen, abgeschüttete Penne zugeben und vermischen. Mit Pfeffer würzen und Parmesan dazureiben und nochmals vermischen. Anrichten und das Spiegelei auf die Makkeroni legen.



