

Penne al curry

Zutaten (für ca. 6 Personen)

1 kg Nudeln (Penne), 150 g ungeräucherter bzw. nur ganz leicht geräucherter Speck (*bacon*), ca. 1 1/2 Teelöffel Curry, 1 kleine Zwiebel, 1 - 2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Tomatensauce (Alternative: Tomatenmark mit etwas Wasser verdünnen), 1 getrocknete Peperonischote, 1/2 bis 1 Becher Sahne (am besten Kochsahne verwenden, alternativ kann auch eine Mischung aus süßer Sahne und Creme fraîche verwendet werden), Parmesankäse, Petersilie, Olivenöl, Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung

Zwiebeln und Speck würfeln. Zwiebelwürfel und Knoblauch (ganze Zehe, nicht würfeln) in Olivenöl andünsten. Gewürfelter Speck hinzugeben. Alles kurz anbraten. Tomatensauce oder Tomatenmark und etwas Wasser hinzugeben. Curry hinzufügen (vorsicht: wenn Currypulver mit dem heißen Öl in Kontakt kommt, dann wird es unangenehm bitter). Würzen mit einer kleingehackten bzw. zerriebenen Peperonischote (Alternative: Cayenne-Pfeffer) und etwas Salz. Alles kurz köcheln lassen, dann die Sahne unterrühren und die Sauce nochmals kurz auf kleiner Flamme köcheln lassen. Knoblauchzehe aus der Sauce nehmen. Nudeln abgießen. Ein paar Löffel der Sauce über die Nudeln geben. Die Nudeln erhalten hierdurch einen gelblichen Film und kleben nicht zusammen. Die Pasta auf den Tellern verteilen, mit Sauce übergießen und mit Parmesan bestreuen. Zur Dekoration eventuell noch mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Nach Belieben mit schwarzem Pfeffer würzen.