



Mezzanelli-Nudeln mit Lardo und Piennolo-Kirschtomaten

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 10 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 400 g gebrochene Mezzanelli, Maccaroncelli oder Ziti-Nudeln
- 300 g Piennolo-Kirschtomaten
- 130 g Lardo di Colonnata (Schweinespeck)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Chilischote oder Pfeffer
- 1 Esslöffel Schmalz oder 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- ein halbes Glas trockener Rotwein
- geraspelter Parmesan und Pecorino Romano, nach Geschmack
- frisches Basilikum
- Salz nach Geschmack

Chefkoch: Viviana Marrocoli

Ein wirklich köstliches Nudelgericht, das Sie an einem kühlen Abend mit Ihrer Familie und Ihren Freunden genießen können. Servieren Sie dazu etwas Sauerteigbrot, um die Soße aufzusaugen!

Reicht für: **4**

Zubereitungszeit: **10 Minuten**

Kochzeit: **25 Minuten**

Methode

Olivenöl oder Schmalz in einer Pfanne mit der gehackten Zwiebel, 100 g des fein gehackten Schweinespecks, Knoblauch und einer Prise Chili erhitzen.

Wenn alles zu einer Sauce eingekocht ist, mit dem Wein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, die Kirschtomaten dazugeben und etwa 15 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen, bis sich alles vermischt hat. In der Zwischenzeit das restliche Pökelfleisch in einer fettfreien Pfanne im eigenen Fett etwa 10 Minuten knusprig braten.

Die Nudeln kochen und bissfest abgießen. Zur Sauce dazugeben. Mit Pfeffer, Pecorino und Parmesan abschmecken und mit Basilikum und dem knusprigen Schweinespeck garnieren. In einer heißen Schüssel servieren.

