Cavatelli mit Speck

Das Rezept für Cavatelli mit Speck ist ein herrlich herzhaftes Gericht, das dich mit seinem Geschmack und seiner Einfachheit verzaubern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Cavatelli (italienische Muschelsnudeln)
100 g	Bauchspeck (Prosciutto, Pancetta, etc.)
75 ml	Balsamicoessig
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Geflügelfond (oder Gemüsefond)
1 EL	Butter kalt
3 Stk.	Tomaten (vollreife)
1 EL	Tomatenmark
100 g	Rucola (oder Petersilie)
	Salz und Pfeffer
80 g	Parmesan gerieben
	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für die Cavatelli mit Speck überbrühe die Tomaten kurz mit heißem Wasser, schäle, entkerne und würfle sie. Zupfe den Rucola von den Stielen und wasche ihn gründlich. Hacke den Knoblauch fein und schneide den Speck in kleine Stücke.

2. Schwitze den Knoblauch in Olivenöl an und lösche mit Gemüse- oder Geflügelfond ab. Gib Balsamicoessig und Tomatenmark hinzu und lass die Mischung kurz einkochen. Rühre dann die kalte Butter ein, um die Sauce zu binden, und koche sie bis zur gewünschten Konsistenz ein. Würze mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.

3. Koche die Cavatelli in reichlich gesalzenem Wasser al dente, gieße sie ab und gib sie zusammen mit den Tomaten, Speck und Rucola in die Sauce. Lass alles kurz aufkochen, rühre frisch geriebenen Parmesan ein und schwenke die Cavatelli mit Speck gut durch.

Tipp