

## Mitch's Strozzapreti

**Ergiebigkeit:** für 2 Personen  
**Vorbereitungszeit:** 10 min.  
**Kochzeit:** 30 - 45 min.



### Zutaten

1 Stück	kleine bis mittelgrosse Zwiebel
1 Stück	Knoblauchzehe
80-100g	Speckwürfel
1 Dose	gewürfelte Pelati, à ca. 280g
0.5 dl	Vollrahm
250g (roh)	Teigwaren Penne
Zum Abschmecken	Pfeffer, Salz, Basilikum, Reibkäse

### Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden
- Speck in Topf mit wenig Olivenöl heiss anbraten
- Zwiebeln begeben und 1 min. mitdünsten
- Knoblauch begeben und ½ min. mitdünsten
- Dosentomaten begeben, Dose zur Hälfte mit Wasser füllen und dazu geben
- 20min auf kleiner Stufe köcheln lassen
- Jetzt heisses Wasser für Teigwaren aufsetzen und die Penne kochen
- Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den letzten 2 min. Rahm und Basilikum gezupft dazugeben
- Mit Reibkäse servieren

### Eigene Notizen:

---

---

---