

Flammkuchen Pasta

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 350 g Pasta (zum Beispiel Spaghetti oder Penne)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 125 g Speckwürfel
- 200 ml Schmand/ oder Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Pastawasser (vom Kochen der Nudeln)
- Frischer Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln
- Parmesan nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Pasta nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen. Etwa 200 ml Nudelwasser aufzuheben.
2. Zwiebeln fein hacken.
3. In einer Pfanne zuerst den Speck anbraten, Zwiebeln dazugeben, ebenfalls mit anbraten.
4. Mit dem Pastawasser ablöschen und den Schmand einrühren.
5. Das ganze salzen und pfeffern.
6. Frische Petersilie noch dazugeben, verrühren und aufkochen lassen.
7. Die vorgekochten Nudeln in die Pfanne geben, verrühren und etwas Parmesan hineinreiben.
8. Jetzt noch so gute 5 Minuten einkochen lassen, abschmecken und mit Parmesan servieren.

TIPP: