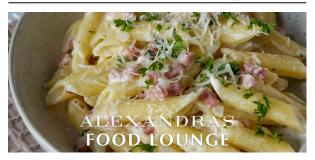
www.alexandrasfoodlounge.com

Flammkuchen Pasta

Personen: 4 Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 350 g Pasta (zum Beispiel Spaghetti oder Penne)
- I 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:

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