



## Hauptgang

# 20 Minuten Pfanne

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Penne
5 dl	Fleischbouillon
1 Becher	Crème fraîche
150 gr	Coppa (in feine Streifen geschnitten)
150 gr	Schinken gekocht in Tranchen (in feine Streifen geschnitten)
1 Stück	Zwiebel, geschält und fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
	Butter für das Andünsten der Zwiebel und des Knoblauchs
1/2 Schote	Peperoncino, ganz fein in Streifchen geschnitten (ohne Kerne)
1 EL	Tomatenmark
3 Stück	Tomaten, gross, geschält, Strunk entfernt, entkernt, in Stücke geschnitten (oder eine Dose 400 gr Pelati, in Stücken)
	Aromat
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige	Oregano, die Blätter fein gehackt (oder 1 TL Oregano getrocknet)
1/2 Bund	Basilikum, die Blätter fein gehackt.
	Ein paar Blätter, ganz, auf die Seite legen für die Dekoration.
100 gr	Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung:

Kasserolle, Butter Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino	In der heissen Butter die Zwiebel und den Knoblauch, zusammen mit den Peperoncinstreifen andünsten.
Tomatenmark	Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden, weil es sonst bitter schmeckt).
Coppa und Schinken	Jetzt Coppa und Schinken beifügen und kurz – unter Rühren – anbraten.
Tomaten	Die Tomatenstücke hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
Fleischbouillon, Penne, Oregano, Basilikum	Die Fleischbouillon sowie die Penne (ungekocht) hinzufügen. Ebenso die Kräuter Oregano sowie Basilikum beifügen. Auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Crème fraîche Aromat, Salz, Pfeffer	Die Crème fraîche zufügen, umrühren und die Sauce abschmecken mit Aromat, Salz, Pfeffer. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Sobald die Penne «al dente» sind, servieren und mit Basilikumblätter dekorieren und den frisch geriebenen Parmesan dazureichen.

### Varianten:

- Es können Champignons oder eine kleine Dose Mais oder Erbsen hinzugefügt werden
- Deftiger wird es, wenn vor dem Servieren ca. 150 gr Greyerzer gerieben darunter gemischt wird