



## Vorspeise oder Hauptgang

## Penne «Gianni Rodolfo»

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

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

500 gr	Penne
150 gr	Speckwürfel
30 gr	Butter
3 EL	Olivenöl, kalt gepresst
2 Stück	Zwiebeln, gross, fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)
1 Dose	Tomatenmark, mittlere Dose (oder 3-4 EL gehäuft aus der Tube)
1 dl	Rotwein, schwer, (Z.B. Chianti oder einen Cabernet Sauvignon, etc.)
2 Dosen	Pelati, oder frische Tomaten (2 kg), enthäutet, gevierteilt, entkernt
1/3 bis 1/2	Peperoncino, längs aufschneiden, entkernen und in feine Streifchen schneiden
1 TL	Zucker
	Fleischbouillonwürfel (oder 2 TL Bouillongranulat)
150 gr	Champignons, braune, geputzt und in Scheiben geschnitten
12 Tranchen	Schinken gekocht (Modellschinken), in schmale Streifen geschnitten
200 gr	Thon, aus der Dose, abgetropft, mit zwei Gabeln zerzupfen
1 Becher	Crème fraîche (ca. 2 dl)
150 gr	Parmesan (oder Sbrinz), frisch gerieben
1 Bund	Basilikum, 2 Stängel auf die Seite legen (für Dekoration), die restlichen Blätter fein hacken
1/2 Bund	Oregano frisch (oder 1 TL Oregano getrocknet), die Blättchen abzupfen
1/2 Bund	Thymian frisch (oder 1 TL Thymian getrocknet), die Blättchen abzupfen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Speckwürfel	In einer grossen Kasserolle die Speckwürfel, ohne Zugabe von Olivenöl oder Butter, kross anbraten.
Butter, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch	Die Hitze reduzieren und die Butter und das Olivenöl dazugeben. Die Zwiebeln mitsamt Knoblauch darin glasig dünsten.
Tomatenmark	Die Zwiebeln/Knoblauch/Speck-Masse in der Kasserolle auf die Seite schieben und das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Es darf braun, aber nicht schwarz werden. Es wird sonst bitter).
Rotwein, Pelatis (Tomaten), Zucker, Fleischbouillonwürfel, Peperoncinstreifchen	Mit dem Rotwein ablöschen und die Pelatis (oder Tomaten) dazugeben und umrühren. Vorerst wenig Peperoncinstreifchen zufügen (nachwürzen mit Peperoncino können Sie immer noch). Den Zucker sowie den zerbröselten Fleischbouillonwürfel beifügen und zugedeckt, auf kleinstem Feuer, zugedeckt während mindestens einer Stunde ziehen lassen (je länger je besser). Von Zeit zu Zeit umrühren.
Penne	Die Penne in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.
Crème fraîche, Parmesan, Thon, Champignons, Schinkenstreifen, Gewürze, Salz, Pfeffer	Die Crème fraîche sowie den Parmesan in die Tomatensauce geben und umrühren. Den abgetropften Thon, mit zwei Gabeln zerpfücken und dazugeben. Die Champignons, die Schinkenstreifen sowie die Gewürze (Basilikum, Thymian, Oregano), 1/2 TL Salz sowie kräftig Pfeffer aus der Mühle daruntermischen. Umrühren. Abschmecken und wenn nötig nachwürzen. Die Pastasauce während dem Kochen der Penne nochmals erhitzen, die «al dente» gekochten Penne in die Kasserolle geben, sorgfältig umrühren (mischen) und sofort auf vorgewärmten Tellern servieren. Mit zwei, drei Basilikumblätter dekorieren.
Penne «al dente» Ganze Basilikumblätter	

## Tipp: .

Zusätzlich frisch geriebenen Parmesan dazureichen (für jene die zusätzlichen Käse mögen)  
Dazu passt eine schwerer Rotwein und eine frische, knusprige Baguette (französisches Weissbrot)