

Dienstag

Rigatoni all 'amatriciana und Rucola–Radieschen-Salat

1 große Zwiebel	und
2 Knoblauchzehen	und
1 getrockneter Peperoncino	und
150g Speck	klein schneiden. In einem Topf
1 EL Butter	und
1 EL Olivenöl	erhitzen und darin den Speck anbraten, die Zwiebel, den Knoblauch und den Peperoncino dazu geben und alles kurz mitbraten.
1 Dose geschälte Tomaten	hinein schütten und die Tomatenstücke mit dem Kochlöffel zerkleinern. Die Sauce 10 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
500g Rigatoni	Inzwischen in einem großen Topf nach Packungsanleitung al dente kochen, abschütten, abtropfen lassen. Die Sauce mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken und mit den Rigatoni vermischen. Dazu frisch geriebenen
Parmesankäse	servieren.
Vinaigrette	Dazu passt eine Salat gemischt aus Rucola und Radieschen, angemacht mit einer Rezept siehe Suchleiste Archiv.(nicht auf der Einkaufsliste)