

## Penne mit Spargel und Südtiroler Speck

ALTO ADIGE • SÜDTIROL

sowie kleine Datteltomaten, Zitrone und Südtiroler Alta Badia runden die leckere Pasta ab und gehen mit dem Spargel und dem Speck eine fantastische Liaison ein.

## **ZUTATEN:**

200 g	Penne Rigate
80 g	Südtiroler Speck
200 g	Spargel (geschält gewogen)
120 g	kleine Datteltomaten
	(halbiert)
1	Knoblauchzehe
	(sehr fein gehackt)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1/4	Salz-Zitrone (alternativ 1 TL
	Zesten von Zitronenschale)
100 ml	Gemüsefond
25 ml	Chardonnay oder Pinot Gri-
	gio (Grauburgunder)
4 – 6 EL	Südtiroler Hartkäse, frisch
	gerieben <i>(z.B. Alta Badia –</i>
	alternativ Parmesan)
	Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der

Mühle

1 Hand Basilikum

## 2 – 3 Personen

VORBEREITUNG: Spargel großzügig schälen, schräg in etwa 3 cm 👤 lange Stücke schneiden. – Tomaten halbieren. – Knoblauchzehe fein hacken. – Speck in Scheiben schneiden und dann in Streifen. - Von der Salz-Zitrone das Innere sauber ausschneiden und wegwerfen. Die Schale in 1 mm dünne Streifchen schneiden. (Alternativ von einer Zitrone etwa einen knappen EL Zesten abziehen.) – Hartkäse grob reiben. – Basilikum in Chiffonade schneiden.

PASTA ZUBEREITEN: Reichlich gesalzenen Wasser zum Kochen L bringen und die Penne entsprechend der angegebenen Kochzeit garen. Dann in einem Sieb abgießen. (Ca. 11 Minuten)

Parallel dazu in einer hohen Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und den Speck bei mittlere Hitze 1 min. braten, Knoblauch hinzufügen und diesen noch 1/2 Minute schwitzen lassen. Mit dem Wein aböschen, Zitrone zufügen, den geschnittenen Spargel zugeben und den Spargel zugedeckt ca. 7 min. mit Biss garen. Zum Schluss die halbierten Tomaten zufügen und erwärmen. Mit Pfeffer würzen. (Salzzugabe ist kaum erforderlich, da der Speck gut gesalzen ist.)

Jetzt sollten auch die Penne al dente sein. – Abgießen, dann aus dem Sieb in die Pfanne geben, den Käse und das geschnittene Basilikum darüber streuen und alles gut mit zwei Löffel vermischen. - Sofort in bereitgestellte, gut vorgewärmte Pastateller geben und die äußerst leckere Pasta mit einem Glas Weißwein (wie zum kochen verwendet), genießen.