

Teigwaren mit Speck, Rucola und Tomaten

Für 4 Personen



8–12 Scheiben Bratspeck

Backofen auf 200°C vorheizen.
Die Specktranchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

250 g Cherry- oder Datteltomaten
Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl

In einer Schüssel mit Olivenöl und Gewürz mischen, ebenfalls aufs Backblech legen. Im Ofen während ca. 10 Min. rösten.

400 g Spaghetti oder Nudeln

Bissfest garen, abgiessen, zurück in die Pfanne geben.

2.5 dl Rahm
Abgeriebene Schale von 2 Zitronen
Salz, Pfeffer

Unter die Spaghetti mischen, kurz erhitzen, auf den Tellern verteilen.

1 Bund Basilikum
1 Handvoll Rucola
Geriebener Käse

Zusammen mit den Schmortomaten und dem Speck auf den Teigwaren schön anrichten, servieren.

Bemerkungen:

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps und Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 92 – Juni 2018