



Penne mit Radicchio, Speck, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell für jeden Tag, typisch italienisch, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 400 g Penne Nudeln
- 200 g magerer, gewürfelter Speck
- 2 kleine Radicchio in Streifen oder grob gezupft
- 1 Schälchen gleichmäßig große Kirsch Tomaten, ev. halbiert
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- (geht auch ohne, wenn man nicht mag)
- ¼ l trockener Weißwein
- 4 cl Olivenöl
- 50 g gehobelter Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Penne in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen“ und während dessen die Speckwürfel in Olivenöl kross anbraten.

Schritt3

Zwiebeln, Knoblauch und die Tomaten dazu geben und mit dem Weißwein angießen. 4 - 5 min. zusammen köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt4

Den Radicchio dazu geben, nur kurz aufstoßen lassen

Schritt5

(damit der Radicchio nicht zerkocht) und die abgegossenen Penne unterheben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In einer Auflaufform oder auf Tellern portioniert, mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** für die ganze familie, für jeden tag, kirschtomaten, parmesan, preiswert, radicchio, schnelle pastagerichte, speck **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/penne-mit-radicchio-speck-kirschtomaten-und-gehobeltem-parmesan/>