

Thomasroither Bergmannsmakkaroni

Zutaten für 6 Portionen

700 Gramm kurze Nudeln (Makkaronie, Penne..) – 5 EL Olivenöl (oder Rapsöl) – 1 Zwiebel -
2 bis 3 Knoblauchzehen – 300 Gramm Bauchspeck vom Alscher (ja kein anderer!!!) –
350 Gramm Faschiertes vom Alscher – 200 Gramm Champignons – 1 Viertel Rotwein (aus
dem Geschenkskorb) – 700 Gramm passierte Tomaten – 1 Suppenwürfel – 1 EL Oregano –
200 Gramm Tiefkühlerbsen – 1 Becher Schlagobers – 50 Gramm Parmesan (gerieben)

Öl in einem breiten Topf erhitzen – klein gewürfelten Speck darin anrösten –
Faschiertes dazu geben und krümelig braten.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken – mitrösten - mit dem Rotwein ablöschen –
Suppenwürfel dazugeben und mit den passierten Tomaten aufgießen – Oregano,
Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dann die Erbsen und die blättrig geschnittenen Champignons dazugeben –
weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt das Obers unterrühren – nochmals
aufkochen und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Nudeln kochen – mit der Soße vermischen – mit Parmesan bestreut servieren.

Mit einem Lied von der Bergmannsliedertafel genießen!

Dazu passt ein guter Rotwein aus dem Geschenkskorb!

Gutes Gelingen
Didi

PS: Solltet Ihr keinen Rotwein aus dem Geschenkskorb haben, könnt Ihr auch einen anderen
nehmen, oder Ihr könnt Euch von mir einen borgen (borgen!!!)