



---

Rezept aus dem Blog von [www.deliziedamelia.ch](http://www.deliziedamelia.ch)

# Penne alla Tirolese

Nach einer längeren Pause, melde ich mich heute wieder mit einem neuen Rezept.

Natürlich koche ich täglich und ich probiere immer wieder Neues aus. Was mir aber schon länger nicht mehr gelungen ist, war ein Rezept für meinen Blog zu schreiben.

Ich weiss nicht wie es bei euch ist, bei mir rennt die Zeit unglaublich schnell. Meine Tage sind stets vollgepackt mit Sachen die ich zu erledigen habe.

Wenn ihr mir in den sozialen Medien folgt, könnt ihr sehen, was bei mir gerade läuft. Denn auch wenn ich nicht aktiv auf meinem Blog poste, läuft einiges.

Als ich letzthin dieses Rezept in meiner beliebten Kochshow sah, musste ich es gleich für meine Familie ausprobieren. Es tönnte sehr appetitlich. Was es dann schlussendlich auch war. Es hat der ganzen Familie geschmeckt, sodass ich es inzwischen wieder Nachgekocht habe.

Das Rezept enthält auch Speck. Für eine vegetarische Version könnt ihr den Speck problemlos weglassen.

Am Wochenende meldet der Wetterbericht wieder kühlere Temperaturen. Da passt dieses Rezept sehr gut dazu.

Probiert das Rezept aus und lasst mich wissen, wie es euch schmeckt.

Zutaten für 4 Personen

Kochzeit ca. 35 Minuten

400 g Penne

120 g Speckwürfel

250 ml Rahm (Sahne)

50 g geriebener Käse

2 mittlere Zwiebeln – rote oder weisse Zwiebel

1 Esslöffel Rohrzucker

150 ml Rotwein

1 EL Tomatenkonzentrat

40 g Butter

Schnittlauch zum Garnieren

Salz nach Bedarf

## Zubereitung

Speckwürfel ohne Fett in einer Bratpfanne knusprig braten – Für eine vegetarische Version kann diese Passage weggelassen werden.

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Ich hatte gerade Zwiebeln aus Tropea und Zwiebeln aus Montoro zu Hause, sodass ich diese beiden Zwiebeln für das Rezept verwendete.

Zwiebeln in eine weite Pfanne mit Butter, Rohrzucker und Salz geben und auf mittlerer Stufe einige Minuten schmoren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen. Zwiebeln zugedeckt solange kochen lassen, bis sie weich sind. Nun Rahm (Sahne) und Tomatenkonzentrat dazu geben und etwas Einkochen lassen.

Währenddessen die Zwiebeln kochen eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen. Penne nach Packungsangabe kochen. Kurz vor Kochende die Penne zur Sauce geben.

Falls nötig etwas Kochwasser begeben. Geriebener Parmesan und gebratene Speckwürfel dazu geben. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren und geniessen.

Wie ihr sehen könnt, ist dieses Gericht im Nu gekocht und servierbereit.

