Nah&Frisch



Recheis Professional

Dinkel Penne mit Mangold, Zuckerschoten und knusprigem Speck

Hauptspeise Fleischgerichte Nudelgerichte

Zubereitung

Für die Dinkel Penne mit Mangold, Speckscheiben auf ein Backblech legen und im Backrohr bei vorgeheizten 160°C ca. 10 Minuten knusprig braten. Mangold gut waschen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten schälen, ebenfalls klein schneiden und Zuckerschoten schräg halbieren. Dinkel Penne nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen und beiseite stellen.
Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Mangold, Zuckerschoten und Schalotten anbraten. Mit Wein ablöschen. Erbsen, Nudeln, Obers zugeben und kurz durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit gebratenem Speck garnieren.
Tipp: Das Gericht kann beim Garnieren mit Minzblättern verfeinert werden.

Zutaten

- 400 g Recheis Naturgenuss Dinkel Dralli
- 4 Blätter Mangold
- 2 Schalotten
- 10 Zuckerschoten
- 100 g Erbsen
- 200 ml Schlagobers
- 50 ml trockener Weißwein
- 4 Scheiben Speck
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer