



Steinpilztortellini mit ArrabiatasöÙe

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 800 g Steinpilztortellini
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Speck
- 100 g Frühstücksspeck (Bacon)
- $\frac{1}{2}$ rote Chilischote
- je 1 EL Pflanzen und Olivenöl
- 100 g Rucola
- 500 g Tomaten (frisch o. aus der Dose)
- Essig und Öl zum Marinieren
- frische Kräuter
- Zucker, Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Rucola waschen/putzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Speck in schmale Streifen schneiden. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein schneiden. Tomaten waschen und oben kreuzweise die Haut einschneiden, für eine Minute in kochendes Wasser geben und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend Haut abziehen, Tomaten halbieren, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. (Dosentomaten zusammen mit Tomatenwasser verwenden.)

Frühstücksspeck in einem Topf in Pflanzenöl kross ausbraten. Hälfte der Zwiebelwürfel, Knoblauch sowie Chilischote dazugeben und hell anbraten. Kräuter und zuletzt Tomatenstücke köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren. 1 - 2 Esslöffel Tomatenmark dazugeben. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren 1 Esslöffel mildes Olivenöl unter die scharfe Tomatensoße rühren.

Speck fein würfeln und mit den übrigen Zwiebeln farblos andünsten und darin die Steinpilztortellini langsam erwärmen. Den Rucola kurz mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker marinieren und auf den Tortellini anrichten.

Guten Appetit!

