



www.timskitchen.de

Pasta in Tomatensauce mit Champignon, Mozzarella und Bacon

Zutaten für: 4 Personen

300	g	Champignons
400	g	Dosentomaten
2	Stück	rote Zwiebeln
1	Zehe	Knoblauch
10	Scheiben	Bacon (100g)
1	Stück	Büffelmozzarella
150	ml	Weißwein (Grauburgunder trocken)
1	EL	Tomatenmark
1	TL	getrockneter Oregano
0,5	TL	getrockneter Thymian
4	EL	Olivenöl
1	EL	gehackte Blatt Petersilie
2	TL	Meersalz
500	g	Pasta



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Dieses schnelle Pasta-Gericht ist perfekt, wenn die Zeit etwas drängt. In 30 Minuten könnt ihr dieses köstliche Essen locker zubereiten.

Also los: Als erstes stellt ihr einen Topf mit Wasser auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe.

Nun die Champignons waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, anschließend die Zwiebeln in ca. 5mm dicke Spalten schneiden und den Knoblauch in eine Knoblauchpresse einlegen. Den Mozzarella schneidet in kleine Stücke und den Bacon in feine Streifen.

Gießt die Flüssigkeit von den Tomaten in eine Schüssel und entfernt von den Tomaten den Stielansatz sowie eventuell vorhandene Reste der Haut. Dann schneidet die Tomaten in grobe Stücke und gebt sie zum Tomatensaft in die Schüssel.

Stellt jetzt eine Pfanne bei maximaler Leistung auf euer Kochfeld.

Kocht das Wasser schon? Dann gebt eine gute Prise Meersalz in das Wasser und danach die Pasta. Einmal umrühren und die Hitze zurück drehen, so dass das Wasser noch leicht brodelt. Die Kochzeit der Pasta wird 3 Minuten weniger betragen, als auf der Packung angegeben.

Nun gebt das Olivenöl in die heiße Pfanne und bratet zuerst den Bacon an, bis dieser goldbraun ist. Dann die Pilze und die Zwiebeln in die Pfanne geben darin ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann das Tomatenmark in die Pfanne geben und den Knoblauch dazu pressen, beides kurz mit anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen und diesen um zwei Drittel verkochen lassen. Anschließend die Tomaten, Tomatensaft, Oregano, Thymian und 5 EL vom Pasta-Wasser dazu geben. Die Hitze auf kleine Flamme reduzieren, das Meersalz zur Sauce geben, umrühren und köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und fein hacken.

Wenn die Kochzeit der Pasta abgelaufen ist, die Pasta abgießen und wieder auf den Herd stellen. Die Sauce zusammen mit dem Mozzarella und der Petersilie zur Pasta geben und ca. 3 Minuten weiter köcheln lassen. Wenn die Sauce von der Pasta aufgenommen wurde und schön sämig ist, noch einmal abschmecken und sofort servieren.

Über das angerichtete Gericht gebe ich gerne noch etwas Olivenöl und ein paar frische Basilikumblätter.

Guten Appetit!