

# Penne Rigate mit stückiger Tomatensauce und Pflücksalat



## Zutaten für zwei Personen:

125 g Penne Rigate

Salz für das Nudelwasser

### Stückige Tomatensauce:

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 Ecke Butter

1 EL italienischer Rotweinessig

50 ml kräftige Gemüsebrühe

2 mittlere Tomaten

50 g Crème fraîche

25 g Lachsschinken

### Pflücksalat:

75 g Pflücksalat

Salz, Zucker, Pfeffer

1 EL Estragonessig,

ersatzweise Weißweinessig

1 Spritzer Maggi

3 EL neutrales Öl

1. Nudeln nach Vorschrift kochen, Garprobe machen. Nudeln erst ca. 15 Minuten vor Fertigstellung der Sauce ins Kochwasser geben.

2. Die Tomaten überbrühen, die Haut abziehen, achteln, entkernen und die Tomatenfilets in kleine Abschnitte teilen (Tomatenwürfel ca. 0,5-0,7 cm).

3. Die Schalotten und die Knoblauchzehe fein würfeln. In etwas Butter in einer beschichteten Pfanne bei sehr milder Hitze anschwitzen, nicht braun werden lassen.

4. Mit 1 EL Rotweinessig und 50 ml Gemüsebrühe ablöschen. Die Tomatenwürfel zugeben und ca. 20-

30 Minuten leise köcheln lassen.

5. Kurz vor der Fertigstellung der Sauce den in Streifen geschnittenen Lachsschinken einlegen und einige Minuten mitköcheln. Die Crème fraîche unterrühren und die abgetropften Nudeln unterheben.

### Italienischer Pflücksalat:

1. 1 Msp Salz, eine Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle mit 1 EL Estragonessig und einem Spritzer Maggi in einer Salatschüssel verrühren. 3 EL neutrales Öl einrühren.

2. Salat gut waschen und erst zum Servieren kurz durch das Dressing ziehen.

## Hinweise:

Anstelle der Schalotten kann man rote Zwiebel nehmen, das gibt dem Gericht noch eine besondere Note.

Den Schinken kann man weglassen, dann wird das Gericht noch leichter.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023