

# Penne rigate mit Tomatensauce



## Zutaten für vier Personen:

300 g Penne rigate  
Eine Ecke Butter  
1 Knoblauchzehe  
2 größere Schalotten  
2 Scheiben gekochter Schinken  
1 TL Tomatenmark  
etwas Puderzucker  
75 ml trockener Weißwein  
400 g Schälto­maten (Dose)  
1 TL Gemüsebrühpulver  
50 ml Schlagsahne  
eine Prise Oregano  
einige Champignons  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Parmesan am Stück

1. Nudeln nach Vorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Zum Schluss Garprobe machen.

2. Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden.

3. In etwas Butter in einer beschichteten Pfanne zusammen mit dem gewürfelten Schinken und dem Tomatenmark glasig anschwitzen.

4. Etwas Puderzucker einstreuen und karamellisieren lassen.

5. Alles mit dem Weißwein ablöschen und etwas einköcheln.

6. Schälto­maten hacken und mit dem Saft zugeben. 1 knappen TL Gemüsebrühpulver einstreuen, 50 ml Schlagsahne zugeben, mit Oregano würzen und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

7. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropfte Nudeln untermischen und heiß servieren.

8. Bei Tisch Parmesan und Reibe bereitstellen.

## Hinweise:

Insgesamt ein eher leichtes Gericht, trotz der gehaltvollen Sauce.

Dazu passt ein einfacher gemischter Salat.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023