

Hüttenrigatoni

Für 4 Personen

- 300 g Rigatoni-Teigwaren
- 200 g Speck, in 4 mm dicke Tranchen geschnitten
- 1 Zwiebel, mittelgross
- 1 kleiner Lauch
- 200 g Champignons
- 1 Tomate
- 2 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

1) Rigatoni separat al dente kochen, kalt abschrecken und beiseite stellen.

2) Specktranchen in Streifen, Zwiebel grob schneiden, Lauch halbieren und in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden. Tomaten entkernen und in Würfel schneiden.

3) In wenig Öl den Speck knusprig anbraten, Zwiebeln, Lauch und Champignons zugeben und mitdünsten, bis die Champignons leicht braun werden.

4) Rigatoni dazugeben und alles gut mischen. Tomatenwürfel darunter geben. Rahm darüber giessen und fast völlig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen.

Nach Belieben mit Käse, mit Wienerli oder mit Schüblig servieren.

Währschaft und gluschtig: Hüttenrigatoni.

© Christian Aeberhard