

# Pastashop24.de

## Maccheroni Festonati mit frischen Speck-Champignons in gelber Tomatensauce

### Zutaten für 3-4 Personen:

250g Maccheroni Festonati  
400g Champignons (oder andere)  
200g magere Speckwürfel  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
400g gelbe Tomaten  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
frische glatte Petersilie gehackt  
frisch geriebener Parmesan



### Zubereitung:

Champignons putzen und Stielenden entfernen. In Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Gelbe Tomaten in eine Schüssel geben und in Stücke hacken (evtl. Strunke entfernen). Pfanne ohne Fett erhitzen und Speckwürfel kross anbraten. Pilze dazugeben und anbraten, bis das Wasser verdampft ist. Etwas Olivenöl hinzugeben und Frühlingszwiebeln unterheben und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gelbe Tomaten hinzugeben und etwas schmoren lassen. Frische Petersilie unterrühren.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, kurz abgießen und unter die Pilzmischung heben. .

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, frische Petersilie und etwas Parmesan darübergeben und servieren.