

## Tomaten-Nudeln mit Speck

**Zutaten:** (ca. 4 Personen)

100g Frühstücksspeck  
1 Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Dose Tomaten (850ml)  
Salz und Pfeffer  
Zucker  
300g Nudeln (zB Spiralen)  
1 Stiel Oregano und Petersilie  
5 EL Olivenöl  
abgeriebene Schale von ¼ Bio-Zitrone



**Zubereitung:**

Frühstücksspeck in feine Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Speck in einem hohen Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten knusprig braten. Aus dem Topf nehmen. Zwiebeln im heißem Speckfett 2-3 Minuten glasig dünsten. Knoblauch und Tomaten samt Saft zufügen und alles mit Salz und Pfeffer und Zucker würzen. Tomatensoße aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Nudeln im kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben, warm halten.

Oregano- und Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Öl, Kräuter und Zitronenschale fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatensoße mit dem Pürierstab ebenfalls fein mixen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Speckwürfel zufügen und unterrühren. Dann die Soße über die Nudeln geben und alles gut vermischen. Tomaten-Nudeln auf vier Tellern anrichten.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.