

Aarons Penne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Penne Nudeln, 500 ml passierte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 gr Karrenfleisch (mageres Dörrfleisch), 1 Becher Schmand, 1 Beutel geriebener Emmentaler.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Nudeln in Reichlich Wasser kochen bis sie bißfest sind.

Die Zubereitung:

Soße: In etwas Olivenöl Zwiebel und Knoblauch mit Kartenfleisch kurz anbraten (nicht zu scharf anbraten). Passierte Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Nun mit Salz, Pfeffer aus der Mühle (wenn möglich bunter Pfeffer), Basilikum, Bohnenkraut, Majoran und Oregano abschmecken. Die Soße vom Feuer nehmen und den Becher Schmand einrühren. Mit dem geriebenem Emmentaler der darüber gestreut wird kann jeder seine Portion verfeinern.

Schmeckt auch ohne Kartenfleisch als vegetarisches Gericht!!

Ich wünsche Euch genau soviel Appetit wie mein Sohn beim Essen dieser Speise hat!!!