



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Fettucini mit Käse Salami Soße

Für 6 Personen

von **Sabrina G.**
aus Frankfurt

Zutaten

- 600 g rote Fettuccini
- 300 g getrocknete Tomaten in Öl
- 5 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 mittlere rote Zwiebeln
- 3 große Knoblauchzehen
- 225 g scharfe oder milde Salami
- 3 TL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 600 ml Kondensmilch (bzw. Sahne oder Cremefina)
- 90 g geräucherter Käse (alternativ Cheddar Käse)
- Schwarzer Pfeffer, Chayennepfeffer
- 3 EL gehackte glatte Petersilie
- etwas Parmesan zum garnieren

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung

Das zurückbehaltene Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel 3 Minuten goldgelb anbraten.

Den Knoblauch hinzugeben und 1 Minute weiter braten. Getrocknete Tomaten, Frühstücksspeck und Salami hinzugeben und weitere 2-3 Minuten braten.

Dann das Mehl und das Tomatenmark einrühren und 1 Minute weiterkochen. Nach und nach die Kondensmilch oder eine Alternative unter Rühren zugießen, aufkochen lassen und Temperatur reduzieren.

Geriebenen geräucherten Käse, schwarzen Pfeffer, Chayennepfeffer und Petersilie hinzugeben und köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Nudeln und die Soße in einen Topf geben und vermischen.

Mit gehobeltem Parmesankäse bestreuen und servieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

