

# WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Campingküche > Penne mit Zwiebel- Marsala- Soße

## Penne mit Zwiebel- Marsala- Soße

Schnelles, einfaches Nudelgericht

### Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Penne rigate -Nudeln,  
250 g Zwiebeln,  
75 g Räucherspeck in dünnen  
Scheiben,  
2 EL Olivenöl,  
3 Zweige Salbei,  
50 g Parmesankäse am Stück,  
100 ml Gemüsebrühe (Instant),  
3 EL Marsala Wein,  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer.



### Zubereitung

Wenn wir bei der Campingküche diese Penne mit Zwiebel- Marsala- Soße mit nur einer Brennstelle machen, wenden wir einen **alten Trick** an: Reichlich 2 bis 3 l Wasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, 1 EL Salz zugeben und die Nudeln einstreuen. Sofort umrühren. Nun den Deckel auf den Topf und diesen in ein oder zwei große Handtücher einpacken. Die Nudeln garen so weiter.

### Inzwischen die Zwiebel- Marsala- Soße herstellen :

Den Speck von Knorpeln und Schwarte befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Salbei waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Salbei- Blättchen darin bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausnehmen und beiseite stellen. Speck und Zwiebelstreifen in das Bratöl geben und bei kleiner Hitze zuerst glasig, dann bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Gemüsebrühe und den Marsala- Wein zugeben, aufkochen und dann zugedeckt ziehen lassen.

Nun den Topf mit den Penne-Nudeln noch mal aufs Feuer setzen und die Nudeln bissfest fertig garen. Die fertig gegarten Penne – Nudeln abgießen, und das Wasser gut abschütteln. Sofort unter die Zwiebel- Marsala- Soße mischen. Den Parmesan Käse über das Gericht raspeln oder mit dem Trüffelhobel hobeln. Die Salbei- Blättchen darüber streuen. Die Penne mit Zwiebel- Marsala- Soße in der Pfanne servieren.

### Hinweis :

Für dieses Gericht eignen sich auch Hörnchen – Nudeln oder dicke Spiralnudeln (Cavatappi).