

## Orecchiette mit Erbsensugo von sirathan

Mengen für 10 Personen

Den Speck in Streifchen schneiden. Tomaten und Erbsen beifügen. Alles zugedeckt 10 Minuten leise kochen.

Petersilie fein hacken. Mit dem Mascarpone in die Sauce geben. Würzen.

Die Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser weich garen. Abschütten und sofort mit der Sauce mischen. Den Parmesan beifügen.

Tags: Einfach, schnell, Für Zeltlager, Fleischgericht, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

200 g Bratspeck	Streifen schneiden
800 g gehackte Tomaten	
400 g Erbsen	Erbsen tiefgekühlt oder Konserven
1.0 Bund Petersilie, frische	fein hacken.
300 g Mascarpone	
1.0 kg Hörnli	Besser Orecchiette oder Penne
150 g Parmesan	