



FUSSILI BUDAPESTER ART

👉 FÜR 4 MIT SOLIDEM APPETIT 👈

- 400 g *Fussili*
- 300 g *Schweinefleisch (am besten Schulterstück)*
- 100 g *geräucherter Speck*
- 1 *mittelgroße Zwiebel*
- 2 *Knoblauchzehen*
- 1 *rote und 1 gelbe Paprika*
- 50 g *Tomatenmark*
- *Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß*
- *Rosenpaprika (alternativ Chilipulver)*
- 3 *EL Öl*

Schweinefleisch, Speck und Paprika in Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Speck in heißem Öl kross braten, herausnehmen und im gleichen Fett das Schweinefleisch anbraten.

Danach die Zwiebel und den Knoblauch zugeben und kurz mit dem Fleisch anschwitzen. Tomatenmark zugeben und nochmals kurz erhitzen. Edelsüßes Paprikapulver hinzufügen und nach Gusto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist und das Fleisch bei schwacher Hitze für ca. eine 1/2 Stunde weich schmoren.

Je nach Geschmack mit Rosenpaprika würzen. Wenn das Fleisch weich ist den frischen Paprika beifügen und kurz köcheln lassen. Am Schluss den angebratenen Speck untermischen.

Parallel die *Fussili* in reichlich Salzwasser al dente kochen und abseihen. Nudeln auf den Tellern anrichten und Ragout darübergeben.

Schon
gewusst?

Um den Geruch des Knoblauchs und der Zwiebel nach dem Schälen und Schneiden zu neutralisieren, können Sie sich die Hände mit dem Saft einer halbierten Zitrone abreiben.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

