

Cremig-scharfe Spaghetti mit Bacon-Chips und Kirschtomaten

25 Minuten

Zutaten

300g Frühstücksbacon, in Scheiben, 1,5 kg Spaghetti, Salz, 80 ml Olivenöl, 1 frische Chilischote, fein gehackt, 8 g Knoblauch, fein gehackt, 1 kg rote Kirschtomaten, halbiert, 500 g gelbe Kirschtomaten, halbiert, 400 g Petrella Peppasweet, Pfeffer, frisch gemahlen, 20 g Schnittlauch, in Ringe geschnitten



So wird's gemacht

• Baconscheiben halbieren und auf ein Blech legen. Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen. Bacon im vorgeheizten Ofen oder Kombidämpfer bei 220 °C Heißluft ca. 4 Minuten knusprig backen. • Öl erhitzen, Chili und Knoblauch kurz darin anbraten. Kirschtomatenhälften zufügen und ca. 2–3 Minuten im Öl schwenken. Petrella Peppasweet zufügen und verrühren. Spaghetti abgießen, kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Spaghetti auf Tellern mit Baconchips anrichten und mit Schnittlauchringen bestreuen.