

Korn Soße mit Pancetta

Original-Rezeptseite aus „Kochen mit Korn“, Buchseite 93

Korn Soße mit Pancetta

„Wenn Korn auf Pancetta trifft, wird's kein Saufgelage
– sondern ein Saucenfest.“

Zutaten

60 g Pancetta
1 Zwiebel
½ TL zerstoßene
rote Pfefferflocken
1 Dose (800 g) San
Marzano Tomaten
120 ml Korn
120 ml Sahne
50 g geriebener
Parmesan



Zubereitung

Pancetta, Zwiebel und rote Pfefferflocken in einem großen Topf bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen, bis die Zwiebel weich und duftend ist.

Korn hinzufügen und 2–3 Minuten reduzieren lassen.

Tomaten hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen.

Sahne einrühren und weitere 2 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt.

Parmesan einrühren.

Tipp: Passt super zu Pasta

Redaktionelle Abdruckfreigabe

Rezept und Illustration dürfen im Zusammenhang mit einer redaktionellen Berichterstattung über „Kochen mit Korn“ verwendet werden.
Quellenangabe: Cara Viva, „Kochen mit Korn“, Casseler Buch und Bild Verlag, ISBN 978-3-912050-00-4.