Pulled Pork aus Bauchspeck mit Tomatensoße und Pasta

Zutaten:

1 Packung geräucherten Bauchspeck, 500 g frische Tomaten, 2-3 Zwiebeln, Pasta nach Geschmack z. B. Spirelli, Parmesan, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Pefferkörner, Pimentkörner 2 Lorbeerblätter, Chili, Majoran, Basilikum

Zubereitung:

Als erstes die Scheiben geräucherten Bauchspeck in wenig Wasser mit Zwiebel, den Lorbeerblättern Piment-und Pfefferkörnern sowie Salz ca. 2 h köcheln lassen. Den Bauchspeck in der Pfanne bei kleiner Hitze ziehen lassen bis er sich schön mit der Gabel zerpflücken lässt. Danach zur Seite stellen.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und glasig braten. In der Zwischenzeit die frischen Tomaten in kleine Stücke schneiden und zu den angedünsteten Zwiebeln geben. Das Ganze reduzieren bis das Wasser der frischen Tomaten verdunstet ist.

Im Anschluss abschmecken mit etwas Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Chili, Majoran und dem Basilikum.

Parallel die Pasta kochen.

Alles schön auf dem Teller anrichten und fertig.

Guten Appetit!!