

# Allgäuer Bergbauernpfanne



## Zubereitung

- 1 Pilze putzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln und Knoblauch hacken. Speck fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 8 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.
- 2 Speck im heißen Bratfett knusprig braten. Hack zugeben und ca. 10 Minuten krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Champignons unterrühren. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Alles mit ca. 250 ml Wasser ablöschen, aufkochen. Tomaten samt Saft zugießen, aufkochen und offen ca. 15 Minuten köcheln.
- 3 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Nudeln abgießen und mit der Hacksoße mischen. Bauernpfanne mit Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen.
- 4 Käse raspeln. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Bauernpfanne anrichten. Mit Käse und Schnittlauch bestreuen.

350 g	kleine Champignons
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
100 g	geräucherter durchwachsener Speck
3 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
500 g	gemischtes Hack
1 EL	Tomatenmark
2 Dosen	Kirschtomaten (à 425 ml)
500 g	kurze Makkaroni
5 EL	Schlagsahne
200 g	Hartkäse (z. B. Allgäuer Emmentaler; Stück)
½ Bund	Schnittlauch