Paprika-Nudeln (4 Personen)

1 kleine rote + gelbe Paprika	Vierteln, putzen, waschen und in dünnen Streifen schneiden
1 Zwiebel	Schälen, halbieren und in dünnen Scheiben schneiden
100 g Frühstücksspeck	In Streifen schneiden
500 g Penne-Rigate-Nudeln **Salz**	Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen
1EL Öl **1 gestrichener TL Tomatenmark**	Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln darin 2-3 Minuten anbraten, dann Paprikastreifen und Tomatenmark zugeben. Gemüse 3 Minuten weiterbraten.
200 g Schlagsahne	Dazugeben und 3-5 Minuten köcheln lassen.
Pfeffer **Salz**	Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4 Stiele Petersilie	Waschen, trocken schütteln und die Blättchen in Streifen schneiden. Anschließend in die Paprikasoße rühren.

Nudeln abgießen und mit der Soße vermengen.
Auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Nach Belieben kann man auch noch etwas frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.