

Bucatini all'amatriciana mit Fenchel und Speck

Für 2 Personen

Fragnoli	200 g Bucatini	2 Fenchel
200 g Dosen-Tomaten	100 g geräucherter Speck	30 g Pecorino
30 g Parmesan	1 Zwiebel	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Bucatini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Fenchel grob aufschneiden, säubern und in kochendem Salzwasser circa fünf Minuten garen lassen. Anschließend eine Auflaufform mit der Butter einfetten, den Fenchel in der Form verteilen und den Parmesan darüber raspeln. Das Ganze für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Für die Nudelsoße die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den geräucherten Speck würfeln und mit der Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Dosen-Tomaten dazugeben und die Soße leicht köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abseihen und in der Soße schwenken. Die Bucatini auf Tellern verteilen und den Pecorino darüber reiben. Den Fenchel separat dazu anrichten.

Angela Losacker am 13. September 2010