

# Bucatini all'amatriciana mit Speck

## Für 2 Personen

2 Scheiben Speck, vom Schweinskopf	1 kg Flaschentomaten	200 g Bucatini
1 Zwiebel	1 Chilischote	0,5 Bund Basilikum
2 EL Tomatenmark	3 TL Butter	2 EL Parmesan
2 EL Pecorino	50 ml trockener Rotwein	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten vom Strunk befreien, kreuzweise einschneiden und mit dem kochenden Wasser übergießen. Anschließend im Eiswasser abschrecken, enthäuten und in kleinste Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Basilikumblätter abzupfen. Die Speckscheiben in feine Streifen schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Beide Käsesorten reiben. Öl und die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel vorsichtig anschwitzen. Anschließend den Speck hinzufügen, ebenfalls anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und das Ganze herausnehmen und warmhalten. Im Bratfett nun die Tomaten und das Tomatenmark erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin die Bucatini bissfest garen. Abschließend die Nudeln abgießen, die Nudeln in den Soßentopf geben, den Speck und den Käse hinzufügen und gut in der Soße wenden. Die Bucatini auf Tellern anrichten und mit den Basilikumblättern garnieren.

Heiko Hartje am 25. Oktober 2010