

# Spaghetti all'amatriciana

## Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 getrock. rote Chilischoten	100 g Pancetta	1 EL Olivenöl
200 ml Tomaten-Sauce	50 g geriebener Parmesan	Meersalz
Pfeffer		

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten zerbröseln. Den Pancetta in Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin unter gelegentlichem Rühren einige Minuten anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Chili zufügen und kurz mitdünsten. Die Tomaten-Sauce dazugeben und einige Minuten einkochen lassen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa die Hälfte des Pecorinos unterheben, den restlichen Käse separat dazu reichen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020