

Pasta all`amatriciana

Für 2 Personen

Für die Nudeln:

300 g Fusilli 3-4 Eier 4 EL Pecorino, frisch

2 EL Butter Salz

Für die Sauce:

100 g Dosen-Tomaten 100 g Guanciale 1 Zwiebel

1 Chilischote 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone

1 Orange 50 ml Weißwein 1 EL Olivenöl

Basilikum Petersilie Salz

Pfeffer

Die Nudeln in Salzwasser kochen, allerdings etwa zwei Drittel der Kochzeit kürzer, als auf der Packung ausgewiesen, und abkühlen lassen (am besten Nudeln vom Vortag nehmen). Anschließend die Nudeln in einer separaten Pfanne mit wenig Butter knusprig anbraten. Die Eier mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des Pecorinos leicht verschlagen, zu den Nudeln in die Pfanne geben und stocken lassen.

Für die Sauce den Guanciale grob würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die frische Chilischote halbieren und entkernen. Die Tomaten aus der Dose abtropfen lassen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Guanciale darin anbraten. Anschließend die Zwiebeln, den Knoblauch und den Chili zu dem Speck geben und glasig anschwitzen.

Mit Weißwein alles ablöschen, anschließend die Tomaten hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit ein wenig Orangenabrieb, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Die Nudeln auf zwei Teller gleiten lassen und die fertige Sauce darüber geben. Das Basilikum und die Petersilie grob hacken. Etwas Zitronenabrieb, die gehackten Kräuter, etwas geriebenen Pecorino und vier bis sechs dünn geschnittene Scheiben des Guanciale über das Gericht geben. Den restlichen Käse separat dazu reichen.

Hinweis:

In der Urvariante gibt es die Pasta nur mit Pecorino, Guanciale und Spaghetti (Spaghetti alla griscia). Die Römer fügten die Bucatini hinzu und die Franzosen im

Kolja Kleeberg am 23. April 2015