

Pasta all Amatriciana

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 400 g geschälte Tomaten (Dose) | 100 g Zwiebeln | 1 rote Chilischote |
| 200 g geräuch. Bauchspeck | 50 ml trockener Weißwein | Salz |
| 400 kurze Röhrennudel | Pfeffer | 100 g Parmesan |

Die Tomaten pürieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und die Chili in feine Streifen schneiden.

Den Speck in feine Würfel schneiden.

In einem Topf die Speckwürfel langsam knusprig braten und das Fett dabei auslassen.

Die Hälfte der goldbraun gebratenen Speckwürfel aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebelstreifen zu den restlichen Speckwürfeln in den Topf geben und langsam weich schmoren.

Chilistreifen mit in den Topf geben, kurz anschwitzen, dann den Weißwein angießen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Anschließend die pürierten Tomaten zugeben und alles ca. 25-30 Minuten zu einer sämigen Sauce köcheln lassen.

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen und die Nudeln darin bissfest garen, dann abgießen.

Die Tomaten-Speck-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Nudeln und Sauce auf Tellern anrichten, etwas Parmesan frisch darüber reiben. Nudeln mit den beiseite gelegten Speckwürfeln bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 26. Januar 2024