

## Pasta all'amatriciana

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 500g Teigwaren
- 200g Speck (z.B. Pancetta)
- 800g gehackte Tomaten aus der Dose
- 180g Parmesankäse am Stück
- 1 Peperoncino
- 1 Zwiebel
- 1...2 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll frische Petersilie und/oder Basilikum
- 1 Schuss Weisswein
- Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Den Speck in ca. 2cm lange Streifen schneiden.
- Den Peperoncino in Ringe schneiden. Je nach Schärfewunsch einige Kernen entfernen.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Ebenso die Petersilie
- 1/3 des Käses (60g) reiben für die Sauce.

### Zubereitung:

- In einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl, den Speck ca. 5 Minuten leicht knusprig braten.
- Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino zugeben und bei geringerer Hitze weiter braten, bis die Zwiebeln glasig sind (ca. 5 Minuten).
- Den Wein begeben und kurz heiss einkochen (ca. 2 Minuten).
- Dann die gehackten Tomaten zugeben und alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Gegen Ende den geriebenen Käse unterrühren.
- Wenig Zucker begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Parallel dazu die Teigwaren al dente kochen und vor dem Abgiessen eine Tasse Kochwasser entnehmen.
- Am Schluss die Sauce mit den Teigwaren gut vermischen und noch etwas Kochwasser begeben.
- In eine vorgewärmte Schale geben und die Petersilie und/oder Basilikum darüber streuen.

### Tipp:

- Auf dem Teller natürlich den restlichen Käse darüber reiben.
- Das Rezept stammt aus dem Bergdorf Amatrice in Latium.
- Meistens mit Spaghetti bzw. besser mit Bucatini (dickere Röhrenspaghetti).

