

Daniele Corona
Pasta all' Amatriciana

Freitag, 26. Januar 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Mediterran, Pasta

Zutaten:

400 g	Pelati (geschälte Tomaten aus der Dose)
100 g	Zwiebeln
1	rote Chilischote
200 g	Guanciale (ital. Speck aus der Schweinebacke ersatzweise geräucherter Bauchspeck)
50 ml	trockener Weißwein
etwas	Salz
400 g	Mezze Maniche (kurze Röhrennudel mit ihrem Durchmesser von ca. 2 cm)
etwas	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Pecorino Romano (ital. Hartkäse aus Schafsmilch; ersatzweise Parmesan)



Zubereitung:

1. Die Pelati-Tomaten pürieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und die Chili in feine Streifen schneiden.
3. Den Speck in feine Würfel schneiden.
4. In einem Topf die Speckwürfel langsam knusprig braten und das Fett dabei auslassen.
5. Die Hälfte der goldbraun gebratenen Speckwürfel aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die Zwiebelstreifen zu den restlichen Speckwürfeln in den Topf geben und langsam weich schmoren.
7. Chilistreifen mit in den Topf geben, kurz anschwitzen, dann den Weißwein angießen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.
8. Anschließend die pürierten Pelati-Tomaten zugeben und alles ca. 25-30 Minuten zu einer sämigen Sauce köcheln lassen.
9. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen und die Nudeln darin bissfest garen, dann abgießen.
10. Die Tomaten-Speck-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in die Sauce geben und alles gut vermischen.
11. Nudeln und Sauce auf Tellern anrichten, etwas Pecorino frisch darüber reiben. Nudeln mit den beiseite gelegten Speckwürfeln bestreuen und servieren.

Pro Portion: 710 kcal/ 2970 kJ
74 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 36 g Fett