

# Rezept Bucatini all'amatriciana

## Zutaten:

400 – 500 g Bucatini  
300 g frische Tomaten (aus Italien)  
200 g Räucherspeck  
1 Zwiebel  
20 g Parmesan oder Pecorino  
2 – 3 EL gutes Olivenöl  
1/2 – 1 Chilischote  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Einen großen Topf mit ca. 5 l gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Tomaten anritzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen.

Die Tomaten entkernen und das Fruchtwasser entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Käse reiben.

Die Zwiebel schälen und klein hacken.

Die Chilischote feinwiegen.

Die Teigwaren in das sprudelnde Wasser geben und laut Packungsanweisung al dente garen.

Den Speck in 1 cm große Würfel schneiden.

Mit 2 EL Öl, die Speckwürfel leicht anbraten und die Zwiebel

zugeben.

Die Tomatenwürfel, die feingewiegte Chilischote zugeben und unter die Sauce rühren.

Würzen.

Die Teigwaren abgießen, gut abtropfen lassen und zu der Sauce in der Pfanne geben.

Den Käse zugeben und alles nochmals gut vermengen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

*Zurück zu den Italienischen Rezepten*

*Zurück zu den Nudelrezepten*