Bucatini all‘amatriciana

Bucatini all' amatriciana – Pasta mit Tomaten-Speck-Sauce

Leicht | 2 Portionen | 45 min.



Pasta mit einer Tomaten-Specksauce aus dem italienischen Latium: Die Pasta sind angenehm weich im Biss und nehmen ganz viel von der Sauce auf. Aber auch mit Spaghetti ist das Gericht in Italien beliebt. Die Sauce aus Tomaten, luftgetrocknetem Speck und Chili ist so köstlich, dass im kleinen italienischen Ort Amatrice jedes Jahr am letzten August-Wochenende ein Volksfest gefeiert wird: das Sagra degli Spaghetti all’amatriciana. Probiere dieses typisch italienisches Rezept. Eccellente!

Zutaten

200 g Bucatini-Nudeln

200 g Guanciale in Scheiben (luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke) alternativ: Pancetta oder Bauchspeck

2 kleine Chilischoten (getrocknet)

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten mit Kräutern (425 ml)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse

50 g Pecorino

½ Bund Petersilie (glatt)

2 EL Sonnenblumenöl

Olivenöl „extra vergine“, Weißwein zum Ablöschen, Zucker und Salz

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel. Knoblauch, Chili und Petersilie einfach klein hacken. Lege die vorbereiteten Zutaten jeweils in eine eigene Schüssel. Sie kommen nämlich nacheinander zum Einsatz!

Schritt 2: Der Guanciale und die Amatriciana

Für deine Bucatini all'amatriciana erhitzt du das Sonnenblumenöl in einer Pfanne und dünstest darin die Zwiebeln glasig. Dann kommen nacheinander Knoblauch, Chili und etwa ein Drittel der Petersilie hinein. Kräftig umrühren und einige Minuten anbraten. Gib dann den Guanciale hinein und brate ihn knusprig. Lass jetzt das Tomatenmark mit Würzgemüse kurz mitrösten, und lösche mit einem kräftigen Spritzer Weißwein ab. Wenn deine Sauce nicht mehr zischt, ist es der perfekte Zeitpunkt, um die stückigen Tomaten mit Kräutern hinzuzufügen. Jetzt musst du nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce darf dann still und leise bei geringer Hitze vor sich hin köcheln, bis sie so sämig ist, wie du es gerne möchtest. Mh, wie das duftet!

Schritt 3: Die Pasta

Setze einen mittelgroßen Topf mit gesalzenem Wasser auf. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, gibst du die Nudeln hinein und kochst sie nach Anleitung, bis sie al dente sind.

Schritt 4: Das Finale

Sind die Bucatini-Nudeln fertig gekocht, rührst du die restliche Petersilie in die Sauce und gibst die Nudeln hinzu. Vermenge Pasta und Sauce gründlich und richte das Gericht portionsweise auf tiefen Teller an. Pecorino nach Geschmack darüber reiben und sofort servieren. Fertig sind deine Bucatini all'amatriciana.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte