

Rezept

Nudeln mit Specksauce

Ein Rezept von Nudeln mit Specksauce, am 17.06.2024

Zutaten

1 milde weiße Zwiebel	100 g Pancetta oder Räucherspeck
2-3 2-3 getrocknete Peperoncini	300 g Tomaten
1 EL Olivenöl	5 EL trockener Weißwein
Salz	500 g Nudeln (z. B. Bucatini, Spaghetti, schmale Bandnudeln, Perciatelli)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Erst mal alles vorbereiten. Zwiebel schälen und ganz fein würfeln, Speck in kleine Stücke schneiden. Peperoncini im Mörser zerdrücken. Oder zwischen den Fingern zerreiben. Aber Vorsicht: Die Schärfe haftet an den Fingern, auch wenn man sie wäscht, also nicht zwischendurch in den Augen reiben. Aus den Tomaten den Stielansatz rausschneiden. Kochendes Wasser über die Tomaten gießen. Tomaten abschrecken, häuten und klein würfeln.
2. Das Wasser für die Nudeln schon mal aufsetzen. Öl in der großen Pfanne warm werden lassen. Speck reinschütten und bei mittlerer Hitze anbraten, immer wieder durchrühren. Zwiebel und Peperoncini mit andünsten. Wein angießen, Tomaten dazurühren, Sauce offen ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.
3. Nudelwasser salzen. Nudeln ins sprudelnde Wasser schütten, gut umrühren und bissfest kochen. Die Sauce salzen. Nudeln abgießen, in der Pfanne mit der Sauce gut mischen und gleich servieren.