

Rezept

Spaghetti all'amatriciana

Ein Rezept von Spaghetti all'amatriciana, am 01.10.2023

Zutaten

100 g Pancetta (ersatzweise luftgetrockneter Schinken)	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	400 g Tomaten
1 getrockneter Peperoncino	50 ml trockener Weißwein
400 g Spaghetti oder Bucatini (dicke Spaghetti)	Salz
	3-4 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Pancetta in feine Streifen oder Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.

2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Pancetta und Zwiebel darin bei schwacher Hitze etwa 5 Min. andünsten. Tomaten und Wein dazugeben, Peperoncino zerkrümeln und untermischen. Die Sauce mit Salz würzen und offen bei schwacher Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen. Inzwischen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen. Die Petersilie waschen, Blättchen fein hacken. Die Nudeln abgießen, mit dem Sugo mischen und mit der Petersilie bestreuen. Nach Belieben mit Pecorino servieren.