

Spaghetti all'amatriciana

 happy-mahlzeit.com/2020/01/20/spaghetti-all-amatriciana/

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 getrocknete rote Chilischoten
- 100g Pancetta, ital. Bauchspeck, in etwas dickeren Scheiben
- 1 EL Olivenöl
- 200ml Tomaten-Sauce, selbstgemacht oder fertig gekauft
- 50g geriebener Pecorino oder Parmesan
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten zerbröseln. Den Pancetta in Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin unter gelegentlichem Rühren einige Minuten anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Chili zufügen und kurz mitdünsten. Die Tomaten-Sauce dazugeben und einige Minuten einkochen lassen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa die Hälfte des Pecorinos unterheben, den restlichen Käse separat dazu reichen.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pasta/Spaghetti

[mehr Rezepte von Cornelia Poletto](#)