

## Pasta all' Amatriciana

Urlaub an der Adria? Daraus wird in diesem Jahr wohl nichts. Deswegen holen wir uns schon jetzt Italien auf den Teller – mit diesem Klassiker der römischen Küche!

### Zutaten für 4 Personen

500 g Pasta

Klassisch verwendet man für dieses Pasta-Gericht die sogenannten *Bucatini*. Alternativ schmecken Spaghetti und Penne genauso gut!

100 g Speck mit wenig Fleischanteil, nicht stark geräuchert

Das Originalrezept ist hier ganz streng und verwendet ausschließlich *Guanciale*, den Speck aus der Schweinebacke. Der ist hierzulande schwierig zu bekommen. Mit den Speckspezialitäten von BauerMax wird es aber genauso köstlich!

500 g eingekochte Paradeiser aus dem Glas

Salz

Pfeffer

Parmesan oder Pecorino zum Servieren

### Zubereitung

1. Den Speck in etwa halb-Zentimeter-große Würfel schneiden.
2. Das Wasser für die Pasta in einem großen Topf zum Kochen bringen.
3. Die Speckwürfel in einer Pfanne bei kleiner Hitze goldbraun und knusprig braten, dabei ab und zu umrühren. Aus der Pfanne heben, das ausgetretene Fett in der Pfanne belassen.
4. Spätestens jetzt sollte das Wasser kochen. Das Wasser großzügig salzen und die Pasta darin bissfest kochen.

5. Währenddessen die eingekochten Paradeiser in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Sobald die Nudeln fertig gegart sind (nicht abschrecken!), zur Paradeissauce in die Pfanne geben, die knusprigen Speckwürfel zufügen und alles gut durchmischen.
7. Auf Tellern anrichten und mit geriebenem Käse servieren.



BPWW/N. Kovacs