



Bucantini all'amatriciana

Zutaten für 2-3 Personen

- 300 g frisch gepresste Bucantini
- 1 Dose Tomaten stückig
- 2 Tomaten frisch
- 1 kleine Chilischote
- 100 g Bauchspeckscheiben je ½ cm stark
- 1 Zwiebel
- 50 g Parmesan gerieben und gehobelt
- 2-3 EL Olivenöl
- gemahlener Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Den Bauchspeck in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, in einer Pfanne kräftig anbraten und beiseitestellen. Die Zwiebel schälen, würfeln und im Olivenöl glasig dampfen. Die stückigen Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei kleiner Hitze einköcheln lassen. Die Chilischoten waschen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Chilischoten und die frischen Tomatenstücke zur Soße geben und sämig einkochen.

Die Bucantini in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und über einem Sieb abgießen. Die noch heißen Nudeln zur Soße geben, vorsichtig durchmischen und den Speck und die Hälfte des Parmesans darauf verteilen. Den restlichen Käse dazu reichen.