Bucatini Amatriciana

Die Bucatini Amatriciana sind ein bekanntes und feines Nudel-Rezept aus Italien. Pasta-Fans werden diese köstliche Speise lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Bündel	frische Petersilie
1 Stk.	Chili (getrocknet)
2 EL	Öl
200 g	Bauchspeck (italienischer)
2 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Weißwein
1 Dose	Tomaten gewürfelt (400 g)
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Bucatini
50 g	Pecorino (oder Parmesan gerieben)

Zubereitung

1. Um die italienische **Bucatini Amatriciana** zuzubereiten, hacke zuerst die Petersilie und stelle sie beiseite. Schäle dann die Knoblauchzehe und viertele sie. Schäle und zerhacke die Zwiebel.

2. Erhitze das Pflanzenöl einer Pfanne und dünste die Zwiebeln bei geringer Hitze an. Füge nach und nach etwa 1/3 der gehackten Petersilie, die Chilischote und den Knoblauch hinzu.

Gib nach ein paar Minuten den in kleinen Würfeln geschnitten Bauchspeck und brate ihn knusprig an. Füge dann das Tomatenmark hinzu und röste es leicht an. Lösche mit Weißwein ab und gib die gehackten Tomaten dazu. Schmecke mit Zucker und Salz ab und lass die Sauce zirka 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.

3. Setze rechtzeitig Salzwasser für die Nudeln auf und koche die Bucatini bissfest. Gib während des Kochens der Nudeln immer wieder etwas Kochwasser zur Tomatensauce.

4. Kurz bevor die Bucatini fertig sind, gib einen kräftigen Schuss Olivenöl in die Tomatensauce. Dadurch wird sie schön sämig und leicht glänzend. Füge nun auch die restliche Petersilie hinzu. Nicht mehr kochen! Die Bucatini direkt aus dem Kochwasser in die Sauce geben, gut vermengen und auf die Teller verteilen. Mit frisch geriebenem Pecorino bestreuen und sofort servieren.

Tipp