**SPAGHETTI ALL’AMATRICIANA**

**ZUTATEN FÜR DAS REZEPT** ( mit unseren leckeren Tomaten )

Personen: 4

Kochzeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

500 g Spaghetti bester Qualität 125 g Guanciale (Backenspeck, durchwachsener Speck, zur

Not auch Bacon), Handvoll Pecorino (geht auch ein anderer Hartkäse), alternativ Pecorino

Romano, 400 g Soßentomaten oder passierte Tomaten, 1/2 Glas trockener Weißwein, 1

Peperoncino, bestes Olivenöl Salz

ZUBEREITUNG DER SPAGHETTI ALL’AMATRICIANA

Zuallererst setze einen Topf mit Wasser auf, denn Du benötigst kochendes Wasser für die Soßentomaten, die Du zur Vorbereitung auch schon über Kreuz anschlitzen und beiseite legen kannst.

Nun kommt der Backenspeck an die Reihe. Entferne die Haut auf der einen Seite des Stücks, diese kocht sich nicht weich und kaut sich schlecht. Schneide den Rest in kleine Stifte, nicht in Würfel.

Brate die Speckstreifen in der Pfanne mitsamt einem Löffel Olivenöl und einem kleinen Peperoncino darin scharf für ca. 2 Minuten an. Der Speck sollte glasig-durchsichtig werden. Lösche mit einem halben Glas trockenen Weißwein ab.

Entferne den Speck, lasse die Pfanne mitsamt Saft und Peperoncino stehen. Tropfe den Speck in einem Sieb ab.

Das Wasser für die Tomaten sollte nun kochen. Wenn Du es noch nicht getan hast, schlitze nun jede Tomate an ihrem Ende über Kreuz an und wirf diese für ca. 30 Sekunden ins kochende Wasser.

Hole sie heraus, ziehe die nun einfach zu entfernende Haut ab und wirf

die Tomaten in die noch vom Speck Anbraten auf dem Herd stehende Pfanne.

So bekommst Du schon einmal ein bisschen Geschmack in die Soße. Füge auch einen Schuss Wasser hinzu, damit die Soße nicht anbrennt und lasse sie nun für ca. 10 Minuten kochen.

Setze nun das Wasser für die Pasta auf.

Sind die Tomaten kleingekocht, gieße sie durch ein Sieb, damit Du eine passierte Tomatensoße ohne störende Kerne oder Tomatenstücke erhältst.

Auch der Peperoncino wird bei dieser Gelegenheit entfernt, er hat nun schon seinen Geschmack abgegeben. Die aufgefangene Soße kommt nun wieder zurück in die Pfanne, zusammen mit dem Speck.

Lasse sie weiter köcheln, salze sie je nach deinem Geschmack (Vorsicht, der Speck ist jaschon salzig).

Koche die Pasta bis sie al dente ist. Nach dem Abgießen kommt sie zurück in den Topf.

Wirf eine Handvoll Pecorinokäse in den Topf und vermenge ihn mit der Pasta. Danach füge die Amatriciana-Soße hinzu und vermische nochmals alles sorgfältig. Serviere sofort.