

# Spaghetti all'amatriciana

## Zutaten für:

4 Personen

400	Gramm	Spaghetti
		Meersalz
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Getrocknete rote Chilischoten
100	Gramm	Pancetta (ital. Bauchspeck; in etwas dickeren -- Scheiben)
1	Essl.	Olivener Öl
200	ml	Tomatensauce (selbst gemacht oder fertig gekauft)
		Pfeffer aus der Mühle
50	Gramm	Geriebener Pecorino (oder Parmesan); ca.

## Zubereitung:

1. Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten zerbröseln. Den Pancetta in Würfel schneiden.
3. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Speck darin unter gelegentlichem Rühren einige Minuten anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Tomatensauce dazugeben und einige Minuten einkochen lassen.
4. Die Spaghetti mit der Pastakralle oder -zange herausheben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa die Hälfte des Pecorinos unterheben. Den restlichen Käse separat dazu reichen.

## Polettos Tipp

Dieses berühmte Pastagericht hat seinen Namen vom Ort Amatrice an der Grenze zwischen Latium und den Abruzzen. Im Originalrezept wird anstelle von Pancetta Guanciale verwendet, ein durchwachsener Speck aus der Schweinebacke oder dem Schweinenacken, der aus dem Latium stammt. Man kann ihn durch Pancetta, Tiroler Speck oder einen anderen durchwachsenen milden Speck ersetzen. Es gibt auch eine »weiße« Version ohne Tomaten, lediglich mit Speck, Weißwein und Pecorino.

Wolf sagt: In der einfachen Outdoor-Variante nehme ich statt einer guten Tomatensauce ein Dose Tomaten in Stücken und würze entsprechend mehr.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten