

# Italienische Rezepte

## Penne Amatriciana

Anzahl: 5 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Käse, Gemüse

---

|     |        |                      |     |                         |
|-----|--------|----------------------|-----|-------------------------|
| 1   | kg     | Vollreife Tomaten    |     | Salz                    |
| 1/2 |        | Bd. Petersilie       |     | schwarzer Pfeffer       |
| 200 | g      | Durchwachsener Speck | 1   | Prise Zucker            |
|     |        | In Streifen          | 500 | g Penne (kurze, schräge |
| 30  | g      | Butter               |     | Röhrennudeln)           |
| 2   | kleine | Zwiebeln             | 80  | g Parmesankäse          |
| 2   |        | Knoblauchzehen       |     |                         |

---

Die Tomaten häuten und von den Stengelansätzen befreien. Kernfleisch entfernen, durch ein Sieb streichen, Fruchtfleisch würfeln.

Petersilie abrausen, trocken tupfen und die Blätter hacken.

Speck in Butter anbraten und beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und im Speckfett glasig braten.

Das Tomatenpüree dazugeben, würzen und 2 Minuten leise köcheln lassen. Petersilie, Speck und Tomatenwürfel darin sanft erhitzen.

Die Penne in Salzwasser in 8-10 Minuten bissfest kochen und abgetropft mit der Sauce vermischen. Mit Parmesan bestreut servieren.