Italienische Rezepte

Bucatini All'amatriciana

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Einfach, Italien, Pasta

400	g	Bucatini alternativ - Makkaroni
100	g	Geräucherte Schweinebacke
40	g	Pancetta
1		Zwiebel
		Olivenöl
100	ml	Weißwein
6	große	Tomaten, blanchiert, gepellt
		Pecorino romano
		Salz
		Pfeffer

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Schweinebacke und Schinken ebenso fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin anrösten und sobald sie Farbe annimmt, die Schweinebäckchenwürfel und den Schinken einrühren und kurz mitrösten, mit einem großzügigen Schuss Weißwein ablöschen, den Wein vollständig einkochen lassen. Die geschälten und klein gewürfelten Tomaten einrühren. Salzen und pfeffern. Den Sugo zugedeckt 30 min köcheln lassen, dabei hin und wieder gut mit einem hölzernen Kochlöffel umrühren, damit er nicht anbrennt. Einen großen Topf Wasser für die Nudeln aufsetzen. Zum Kochen bringen, salzen. Die Pasta fertig kochen, mit dem Sugo und wenig Nudelwasser vermengen. Pecorino darüber reiben, servieren.