

Spaghetti Amatriciana



Meine Italien-Liebe lässt mich nicht los und als Strohwitwe eines Vegetariers nutze ich die Chance des temporären Alleinseins, mal wieder was mit Speck zu kochen 😊 Die Spaghetti Amatriciana sind genau das Richtige für mich: sie gehen schnell, sind sehr pikant und bringen mich kulinarisch in den Süden! Buon Appetito mit diesem Rezept für 2 Portionen - weil eine kommt morgen wieder auf den Tisch 😊

Du brauchst dafür:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Bauchspeck
- Olivenöl
- Ein paar Chiliflocken
- 1 EL Tomatenmark
- 400 g Cherrytomaten aus der Dose
- 200 g Spaghetti
- Optional Parmigiano

Und so geht ´s:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Speck in Streifen schneiden
- Spaghetti kochen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten
- Speck dazugeben und weiterbraten, bis der Speck knusprig ist
- Chili und Tomatenmark unterrühren und 1 Minute rösten
- Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und noch ein bisschen köcheln lassen
- Spaghetti abseihen, unter die Sauce mischen und 1 Minute köcheln lassen
- Optional etwas Parmigiano darüber streuen