



Bucatini all'amatriciana

- 200 g Bucatini-Nudeln
- 200 g Guanciale in Scheiben (luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke)
- alternativ: Pancetta oder Bauchspeck
- 2 kleine Chilischoten (getrocknet)
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten mit Kräutern (425 ml)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse
- 50 g Pecorino
- 1/2 Bund Petersilie (glatt)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Olivenöl „extra vergine“, Weißwein (zum Ablöschen), Zucker und Salz



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Schälen Sie Zwiebel und Knoblauch. Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel. Knoblauch, Chili und Petersilie hacken Sie klein. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten jeweils in eine eigene Schüssel, da sie nacheinander zum Einsatz kommen.

Schritt 2: Der Guanciale und die Amatriciana

Für Ihre Bucatini all'amatriciana erhitzen Sie das Sonnenblumenöl in einer Pfanne und dünsten darin die Zwiebeln glasig. Dann kommen nacheinander Knoblauchzehe, Chili und etwa ein Drittel der Petersilie hinein. Kräftig umrühren und einige Minuten anbraten. Dann geben Sie den Guanciale hinein und braten ihn knusprig. Lassen Sie jetzt das Tomatenmark mit Würzgemüse kurz mitrösten, und löschen Sie mit einem kräftigen Spritzer Weißwein ab. Wenn Ihre Sauce nicht mehr zischt, ist es der perfekte Zeitpunkt, um die stückigen Tomaten mit Kräutern hinzuzufügen. Jetzt müssen Sie nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann darf die Sauce still und leise bei geringer Hitze vor sich hin köcheln, bis sie so sämig ist, wie Sie es möchten.



Schritt 3: Die Bucatini

Setzen Sie einen mittelgroßen Topf mit gesalzenem Wasser auf. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, geben Sie die Nudeln hinein und kochen sie nach Anleitung, bis sie bissfest sind. Natürlich passen auch andere Pasta-Sorten zu dieser leckeren Sauce. Spaghetti sind eine hervorragende Alternative, wenn Sie keine Bucatini zur Hand haben – oder die Pasta frisch selber machen

Schritt 4: Das Finale

Sind die Bucatini fertig gekocht, rühren Sie die restliche Petersilie in die Sauce und geben die Nudeln hinzu. Vermengen Sie Pasta und Sauce gründlich und geben Sie das Gericht portionsweise auf tiefe Teller. Pecorino nach Geschmack darüber reiben und sofort servieren.