



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

BUCATINI ALL'AMATRICIANA



HAUPTZUTAT
Nudeln

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4-6

ZUTATEN

- 30 ml Olivenöl
- 115 g Guanciale, in dünne Streifen geschnitten (alternativ Pancetta)
- 1 TL Chiliflocken
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Schalotten, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 Dosen Kirschtomaten
- 350 g Bucatini-Nudeln
- Meersalz, nach Geschmack
- Geriebener Pecorino-Käse, zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Das Olivenöl in einer Le Creuset Signature Bratpfanne (28 cm) bei mittlerer Hitze erwärmen. Den Guanciale (oder alternativ den Pancetta) hinzufügen und ca. 4 Minuten anbraten, bis er knusprig und goldbraun ist. Mit Chiliflocken und schwarzem Pfeffer würzen und umrühren. Dann zunächst die Schalotten und dann den Knoblauch hinzugeben und anbraten, bis sie weich sind. Anschließend mit den Dosentomaten und einer halben Dose Wasser ablöschen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und unter gelegentlichem Rühren für etwa 30 Minuten lang kochen, bis die Sauce eindickt. Nun 20 Minuten lang ruhen und ziehen lassen (Tomatensaucen schmecken immer besser am nächsten Tag oder wenn man sie einige Zeit durchziehen lässt).
- 2) In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und mit Olivenöl beträufeln (etwas Nudelwasser aufbewahren). Die Nudeln in der Sauce schwenken; bei Bedarf etwas Nudelwasser dazugeben. Zum Schluss den Pecorino darüber reiben und nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com