

Bucatini all'amatriciana

Ein echter Geheimtipp
von unserem Senior
Horst Seeberger



Rezept für 4 Personen:

500 g Bucatini (oder dicke Spaghetti)
200 g Guanciale (luftgetr. Schweinebacke)

Für die Soße:

500 g frische, reife Tomaten
alternativ eine Dose geschälte Tomaten
200 ml Weißwein
75 g frisch geriebener Pecorino
1 Zwiebel, Knoblauch, Peperoni oder Erbe picante
(scharfe Kräuter)
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in bester Qualität bei Vanoni

Das Gericht hat seinen Namen von der Stadt Amatrice in der Provinz Latium, früher ein Teil der Region Abruzzien. Von dort kommt auch der für dieses Gericht typische Speck, der Guanciale (luftgetrocknete, ungeräucherte Schweinebacke, reift ca. 3 Monate und wird mit schwarzem Pfeffer oder Peperoncino gewürzt).

Den Guanciale in feine Würfelchen schneiden und in der Pfanne zusammen mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel, ohne Fett (hat der Guanciale schon genug) nicht zu stark anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen, dann die Tomatenstücke, den Knoblauch und die frische Peperoni (oder die scharfen Kräuter) dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen und bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bucatini in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. 1 Minute vor dem Garpunkt abschütten und mit etwas vom Kochwasser in der Soße 1 - 2 Minuten unter permanentem Wenden fertig ziehen lassen. Auf dem Teller anrichten und den Pecorino darüberstreuen. Zur Deko kann man noch Basilikum anlegen.

Wie man Nudeln immer noch besser macht – siehe unser Rezept unter www.vanoni.de/genussraum

Serviervorschlag:

Man kann aber den Guanciale auch nur hauchdünn aufschneiden, auf geröstetes, noch heißes Ciabatta legen, etwas italienische Kräuter darüber geben - ein Glas Wein dazu – ein herrlicher Genuss.

Buon divertimento – *Ihr Horst Seeberger*



Vanoni Lebensräume GmbH
Bahnhofstraße 7-9 | 89312 Günzburg
Tel. 08221 - 6449 | Fax. 08221 - 34982
bett.gardine@Vanoni.de | www.Vanoni.de

