

Amatriciana

Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Bucatini: 180 g
- Pecorino Romano dop: 40 g
- Pfefferkörner: n. B.
- Salz: n. B.
- Schweinespeck: 80 g



Vorbereitung

1. Den Speck in Streifen schneiden und den Pecorino reiben.
2. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und den Speck ein paar Minuten anbraten, danach die **Pomito Tomatenfruchtfleisch In Stücken** hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Bucatini 3/4 der angegebenen Kochzeit garen.
4. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.
5. Mit etwas Pecorino und Pfeffer verfeinern.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in feinen
Stückchen 180 g

