

Spaghetti Amatriciana

Zutaten für zwei Portionen:

- 300 g Spaghetti
- 100 g Bauchspeck (geräuchert)
- ca. 150 g Tomatenmark
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 Peperoncino oder 1 Chilischote (getrocknet)
- Oregano
- 1/2 TL Zucker
- Parmesan
- Olivenöl

Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit dem Peperoncino in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Den klein gewürfelten Speck dazu geben und anschwitzen. Knoblauch schälen, salzen, mit einer Gabel zerdrücken und ebenfalls zu den Zwiebeln geben. Alles gut andünsten. Dann Tomatenmark in den Topf geben, mit Zucker bestreuen und in die Zwiebelmasse einrühren. Mit Wasser aufgießen bis eine nicht zu dünne Soße entsteht. Mit Oregano und etwas Salz würzen. Vor dem Anrichten den Peperoncino aus der Soße nehmen.

In einem zweiten Topf Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit etwas Olivenöl mischen. Mit der Soße anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.