

Spaghetti all'amatriciana

by Andreas - Montag, November 28, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-allamatriciana/>



Einer der ganz großen Klassiker der italienischen Küche. Sehr einfach herzustellen und eines meiner bevorzugten Pastagerichte. Leider kann man neuerdings nicht mehr so fröhlich zulangen. Der kleine Ort Amatrice, die Geburtsstätte der „Spaghetti all'amatriciana“, wurde im August 2016 von einem schweren Erdbeben heimgesucht. Viele Menschen starben und die historische Altstadt ist größtenteils zerstört. Hoffentlich werden die Amatriciani nicht vom Staat hängen gelassen und haben die Kraft für einen Neuanfang. Dann gibt es vielleicht auch wieder das jährliche „Sagra degli Spaghetti all'amatriciana“. Da fahre ich dann bestimmt hin.

300 gr. Bacon (oder Pancetta)

2 Zwiebeln

500 gr. gewürfelte Tomaten

1 getrocknete Chilischote

1 EL gehackte Petersilie

3 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

400 gr. Spaghetti

Die Zwiebeln und den Bacon fein würfeln und im Olivenöl anbraten. Dann die Tomatenwürfel und die zerbröselte Chilischote begeben. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Abschließend die gehackte Petersilie unterheben.

Mit den al dente gekochten Spaghetti vermischen.

Weitere Empfehlungen:

Tagliatelle mit Ziegenkäse, Rucola und Walnüssen

[Sehr simpel und schnell zubereitet - und doch überraschend. Der Geschmack entfaltet sich, wenn ...](#)

Flusskrebsschwänze in Wermut-Sahne-Soße

[Da ich am Tisch ungern im Essen pule, greife ich gern auf küchenfertige Flusskrebsschwänze zur...](#)

Gebratene Wildlachsfilets in Senf-Sahnesauce

[Der Kauf von Lachs kann leicht zur wissenschaftlichen Exkursion werden. Wild oder Zucht? Würden ...](#)

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station