

## Amatriciana



**Zubereitungszeit:** 30 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (2 Personen)

- **Zutaten**

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 180 g
- Bucatini 180 g
- Pecorino Romano dop 40 g
- Pfefferkörner n. B.
- Salz n. B.
- Schweinespeck 80 g

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**



## Zubereitung

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.