



Spaghetti alla Amatriciana

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Bauchspeck 200 g

Öl 1 EL

Spaghetti 500 g

Kirschtomatensauce 400 g

Parmesan 150 g

Pfeffer, schwarz

Zubereitung

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Speck in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Speck darin ca. 4–5 Min. goldbraun braten.
2. Inzwischen Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. al dente garen.
3. Kirschtomatensauce zum goldbraun gebratenen Speck geben, Sauce kurz aufkochen und anschließend auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10–12 Min. einköcheln. Dabei gelegentlich umrühren. Derweil Parmesan fein reiben.
4. Fertige Spaghetti in ein Sieb abgießen und lediglich etwas abtropfen lassen. Im Topf Spaghetti mit der Hälfte des Parmesans und Tomaten-Speck-Sauce mischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
5. Spaghetti alla Amatriciana auf Tellern anrichten und mit restlichem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du es etwas schärfer und würziger magst, kannst du die Spaghetti alla Amatriciana zusätzlich mit Chili würzen oder anstatt des Parmesans Pecorino verwenden. Dieser wird, im Gegensatz zu Parmesan, nicht aus Kuhmilch, sondern Schafsmilch hergestellt. Dadurch ist er im Geschmack etwas intensiver.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	969 kcal
Kohlenhydrate	100 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	47 g