



Pasta all'amatriciana mit Bacon

fruchtig-pikant mit Paprika und Chili



ca. 25min



2 Personen

Es braucht nicht viele Zutaten, um eine aromatische Pastasauce zu kochen: Heute zum Beispiel heißt unser Geschmacksträger „Speck“. Durch seine salzige Würze und das enthaltene Fett ist er als Saucenzutat eine kleine Geheimwaffe. Fruchtiges Tomatenpüree und knackige Paprika sorgen für Farbe und Frische, während pikante Chiliflocken unserem Pastagericht Leben einhauchen. Einfach köstlich!

- 200g Bio-Penne ¹
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Speckwürfel
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 703kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 23.9g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



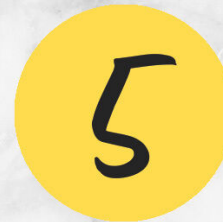
Die **Tomaten** grob würfeln und mit **1TL Chiliflocken** in einem hohen Gefäß grob pürieren. **Vorsicht**, die **Chiliflocken** sind sehr scharf; ggf. weniger verwenden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



Den **Bacon** und die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, dann den **Knoblauch** zugeben und ca. 30Sek. mitbraten.



Die **Paprika** und die **pürierten Tomaten** in die Pfanne geben, die Hitze reduzieren und die **Sauce** 6–8Min. köcheln lassen, bis sie eindickt. Mit ½TL Honig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Käse** fein reiben.



Die **Pasta** mit der **Sauce** und dem **Käse** vermengen, dabei je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Pasta all’amatriciana** auf tiefen Tellern anrichten und servieren.