



Pasta all'amatriciana mit Bacon

fruchtig-pikant mit Paprika und Chili



ca. 20min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne ¹
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Stück italienischer Hartkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 703kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 24.9g



1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse vorbereiten

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.



3. Bacon & Zwiebeln braten

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.



4. Sauce köcheln

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.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



6. Anrichten & servieren

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.