



Pasta all'amatriciana mit Bacon

fruchtig-pikant mit Paprika und Chili



ca. 25min



3-4 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!

- 400g Bio-Penne ¹
- 3 Tomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Speckwürfel
- 3 Stücke italienischer Hartkäse ²

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 712kcal, Fett 28.6g,
Kohlenhydrate 87.2g, Eiweiß 26.1g



In einem großen 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.



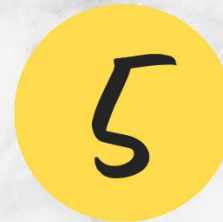
Die **Tomaten** grob würfeln und mit **1-2TL Chiliflocken** in einem hohen Gefäß grob pürieren. **Vorsicht**, die **Chiliflocken** sind sehr scharf; ggf. weniger verwenden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



Den **Bacon** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 1TL 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.