



Spaghetti al rancetto

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebeln
200 g Bauchspeck
Salz
400 g Spaghetti
350 g geschälte Tomaten
Majoran
Olivenöl
geriebener Pecorinokäse (Schafskäse):
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Speck in wenig Öl anbraten lassen. Wenn alles gut angebräunt ist, die in kleine Stücke geschnittenen Tomaten hinzufügen. Gegen Ende der Kochzeit den kleingehackten Majoran dazugeben. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen und abgiessen. Die Sauce über die Spaghetti geben und mit geriebenem Pecorino bestreuen.