



Spaghetti all Amatriciana

Zutaten für 4 Personen:

1 grosse Zwiebel, fein gehackt
200 gr. Pancetta, fein gehackt
2 EL Olivenöl
2 Dosen à 400 gr geschälte und gewürfelte Pelati
Salz, Pfeffer aus der Mühle
600 gr. Spaghetti
1 EL weiche, frische Butter
100 gr. Pecorino romano, frisch gerieben

Zubereitung:

Butter und Öl in einer Pfanne heiss werden lassen, Zwiebeln und Pancetta begeben und anbraten bis die Zwiebeln glasig - gelblich sind. Tomaten mit einer Gabel zerdrücken, zufügen und bei mässiger Hitze ca. 30 Min köcheln lassen, bis ein Mus entsteht. Gelegentlich umrühren. Mit Salz abschmecken. Die in reichlich Salzwasser al dente gekochten Spaghetti gut abtropfen in eine grosse und gut vorgewärmte Schüssel geben und mit der Sauce vermischen. 1 EL weiche frische Butter, viel frisch gemahlener Pfeffer und der Hälfte des Käses gut untermischen. Den restlichen Pecorino und die Pfeffermühle dazu servieren.

Diese wunderbaren Spaghetti verdienen Ihren Namen der Kleinstadt Amatrice in Sabinien, einer Gegend der Abruzzen, die durch den "Raub der Sabinerinnen" Berühmtheit erlangte.