

Matriciana

- 100 g Pasta (Spaghetti oder Bucatini)
- 1 rote Chilischote
- 150 g Guanciale
- ein guter Schuss Weißwein
- 1 Dose Tomaten oder rund 500 g frische Tomaten
- 150 g geriebener Pecorino
- Salz und Pfeffer
- etwas gutes Olivenöl



Zubereitung

Zuerst wird die Chilischote halbiert, entkernt und in feine Streifen gehackt. Außerdem den Guanciale in Streifen schneiden (nicht in Würfel). Die Tomaten können entweder kurz in kochendem Wasser blanchiert, dann abgeschreckt und anschließend geschält werden oder mit Schale verwendet werden. Alternativ dazu kannst Du auch einfach eine Dose öffnen. Weiterhin wird der Pecorino gerieben. Außerdem kannst Du schon das Wasser für die Pasta aufsetzen und zum Kochen bringen. Nun gibst Du etwas Olivenöl in eine Pfanne und gibst die Chilischote dazu. Alles kurz andünsten, damit die Schärfe vom Chili in das Öl übergehen kann. Dann gibst Du den gestiftelten (!) Guanciale in die Pfanne und brätst diesen goldbraun aus. Dabei immer ab und an mal umrühren. Dann ist es Zeit für die Tomaten. Gib die Dosentomaten oder die frischen Tomaten in die Pfanne und lasse alles für rund 10 Minuten köcheln, damit sich alle Aromen miteinander verbinden können.

Sobald die Pasta al dente gekocht ist, gießt Du sie ab und hältst etwas von dem Pastawasser zurück. Dann die heiße Pasta mit der Hälfte des Pecorinos und einem Schuss Pastawasser vermengen. Dann sofort die Amatriciana-Sauce dazugeben und gut vermengen. Guten Appetit

