

## Rigatoni Amatriciana piccante

**Irmi Szucs, Zollikon:** «Wenn es einmal schnell gehen soll, ist dieses Pastagericht mit Tomatensauce und Speck in 15 Minuten – der Kochzeit der Nudeln – auf dem Tisch. Wir mögen es spicy.»

<u>Zutaten (für 2 Pers)</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>250 g Rigatoni 150 g Speck, am Stück gereift (am besten Guanciale) in Stifte geschnitten 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 EL Tomatenmark 1-2 Prisen Zucker 1 kl. Dose Tomaten, geschält, gewürfelt ca. 1/8 l Bouillon 2 rote Chilischoten, frisch, entkernt, in Streifen ½ TL geräuchertes Paprikapulver Salz, Pfeffer ½ Bund Petersilie Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben Frisch gemahlener Pfeffer oder Maggia-Pfeffer zum Abschmecken (etwas mehr geräuchertes Paprikapulver oder getrocknete Chiliflocken machen das Gericht spicy.)</p> <p>Tipp: Am besten gleich die doppelte Portion kochen!</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Rigatoni nach Packungsbeilage zubereiten. Die Kochzeit beträgt ca. 13 Minuten.</li><li>2. Den Speck in Stifte schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.</li><li>3. Die Schalotte in Würfel schneiden und zu dem Speck dazugeben.</li><li>4. Den Knoblauch ebenfalls in feine Würfel schneiden und zum Speck dazugeben.</li><li>5. Das Tomatenmark daruntermischen und leicht anrösten.</li><li>6. Die geschälten Tomaten dazuleeren und mit etwas Brühe ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen.</li><li>7. Mit den feingeschnittenen Chilischoten aromatisieren. (Wer es spicy mag, kann gut eine weitere Chilischote verwenden)</li><li>8. Mit dem geräucherten Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.</li><li>9. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken und unter die Sauce mischen.</li><li>10. Nun sollten die Rigatoni al dente sein. Abgießen und sofort servieren.</li></ol> <p>Tipp: Die Rigatoni mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen und mit der Sauce vermischen.</p> <p>Ein Blattsalat mit italienischem Dressing passt perfekt dazu.</p> <p>Für eine mildere Variante muss das Rezept nach Gusto angepasst werden.</p> <p>Buon appetito!</p>

