Bucatini Amatriciana

Das herrliche Pastagericht sorgt für ein unnachahmliches Geschmackserlebnis! Köstliche Pasta ummantelt aus einer Soße aus Bacon, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Tomate und Petersilie. Probieren Sie das Gericht gerne zuhause aus – Sie werden begeistert sein

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 2 Portionen

1 Packung (250g) glutenfreie Bucatini (ich verwende Le Asolano von Molino di Ferro)
Salz

Für die Soße:
1 EL Speiseöl
1 Zwiebel, klein gewürfelt
1/2 Bund Petersilie, fein gehackt
1 Chilischote, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
200g Bacon, fein aufgeschnitten
1 EL Tomatenmark
500g gehackte Tomaten aus der Dose
Salz
2 EL Olivenöl

Außerdem:
60g Pecorino oder Parmesan, gehobelt

1. Für die Soße Speiseöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Dann die halbe Menge Petersilie, Chili, Knoblauch und Bacon zugeben und unter rühren einige Minuten braten. Tomatenmark und gehackte Tomaten zugeben und die Soße etwa 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren.
2. Unterdessen Bucatini in Salzwasser bissfest kochen, dann mit klarem Wasser überbrausen.
3. Die Soße mit Salz abschmecken. Bucatini, die restliche Petersilie und Olivenöl zur Soße geben und alles locker mischen.
4. Das Gericht mit frisch geriebenem Pecorino oder Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Anmerkung: Wer gerne scharf isst, kann gerne eine weitere Chilischote einsetzen.

Milchfrei – Tipp: Pecorino oder Parmesan durch eine vegane Käsealternative tauschen. Im gut sortierten Reformhaus, Bioladen oder Supermarkt sind entsprechende Produkte zu finden.

rezepte-glutenfrei.de