

All'arrabiata - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Speck;durchwachsen Gewuerfelt
1		Zwiebeln; fein gehackt
2		Knoblauchzehen Sehr fein gehackt
2		Rote Pfefferschote;entkernt In feinen Streifen
3	Essl.	Olivenoel
750	Gramm	Tomaten; geschaelt, entkernt Gewuerfelt
1	Bund	Basilikum In feinen Streifen
100	Gramm	Pecorinokaese; gerieben

Anleitung:

Olivenoel erhitzen, zuerst Speck anbraten, dann Zwiebeln daempfen. Knoblauch und die Pfefferschote hinzufuegen und mitduensten. Die Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten koecheln lassen. Kurz vor dem Servieren, Basilikum unter die Sauce geben. Die Teigwaren mit der Sauce uebergiessen, mit Pecorino bestreut servieren.