

## Sauce "All'arrabbiata"

Kategorien: Saucen, Nudeln, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

### ZUTATEN

---

200	Gramm	Geräucherte Schweinebacke -- oder Durchwachsenen Speck
1		Zwiebel gehackt
2		Knoblauchzehen gehackt
2	klein.	Chilischoten entkernt
1	Dose	Geschälte Tomaten (420g Ew.)
		Salz
1/2	Bund	Basilikum
80	Gramm	Frisch geriebener Pecorino

### Anleitung:

Gewuerfelter Schweinebacke ausbraten, Zwiebel, Knoblauch und Chili zugeben und anduensten, Tomaten mit Fluessigkeit dazu, bei starker Hitze 7 min. einkochen evtl. salzen. Basilikum in streifen unterziehen. Chili aus der Sauce nehmen, Haelfte des Kaeses unterziehen, mit den Nudeln vermischen und sofort servieren. Restlichen Kaese dazu reichen.