

Maccheroni alla Calabrese

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

100	Gramm	Milder Rohschinken
1	kg	Reife Tomaten (oder Pelati-Tomaten)
1	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Basilikum
100	Gramm	Geriebener Pecorino
400	Gramm	Makkaroni
3	Essl.	Schweineschmalz
2	Essl.	Olivenöl
1		Milder Peperoni
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen; bis 1/2 mehr
1/2	Teel.	Pfefferkörner
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Tomaten enthäuten, entkernen und zerkleinern. Schinken, Zwiebel und Knoblauch kleinwürflig schneiden. In einer Pfanne Olivenöl und Schmalz erhitzen, Zwiebel und Peperoni darin andünsten. Knoblauch und Schinken zugeben und anbraten. Danach die Tomaten begeben und die Sauce etwa 45 Minuten köcheln lassen. Maccheroni in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Basilikum und Petersilie abzupfen und hacken. Pfefferkörner im Mörser zerstampfen. Peperoni aus der Sauce fischen. Sauce mit Kräutern, Käse, Pfeffer und Salz abschmecken, gut mit der gekochten Pasta durchmischen.

Maccheroni alla calabrese auf Tellern anrichten.