

Italienische Rezepte

Maccheroni all' amatriciana (Latium)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Nudel, Pancetta, Teigware, Tomate

6	Grosse Tomaten	Pfeffer
150 g	Pancetta;in dünnen Scheiben	40 g Parmesan
2	Zwiebeln	180 g Maccheroni
3	Essl. Olivenöl	Basilikum
	Salz	

: Vorbereitung: fünfzehn Minuten

: Zubereitung: fünfundvierzig Minuten

Die Tomaten waschen. Von zwei Dritteln der Tomaten das obere Drittel abschneiden und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels vorsichtig herausnehmen, fein hacken und beiseite legen. Die ausgehöhlten Tomaten sowie die Deckel auf ein leicht geöltes Backblech legen, bei 150 Grad ca. zehn Minuten im Ofen backen.

Die restlichen Tomaten klein schneiden. Den Pancetta in ca 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Zwei Drittel vom Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pancettastreifen goldbraun rösten, nach zwei Minuten die Zwiebeln hinzufügen, unter gelegentlichem Wenden zwei bis drei Minuten weiter braten.

Das Tomaten-Fruchtfleisch untermischen, salzen, pfeffern und ca. fünfzehn Minuten kochen lassen. Die Hälfte des geriebenen Parmesans dazugeben und unterrühren.

Nudeln in kochendem Salzwasser mit dem restlichen Öl al dente garen. Die Maccheroni abgießen, gut abtropfen lassen und mit den anderen Zutaten mischen. In die Tomaten füllen.

Die gefüllten Tomaten weitere fünf Minuten im Ofen backen, mit Parmesan und Basilikum garniert servieren.