

Spaghetti All Amatriciana (2 Personen)

320 gr	Spaghetti Nr. 7
100 gr	Speckwürfeli
2	Zwiebeln in feinen Streifen
1	Rote Peperoncini in Ringen
250 gr	Tomaten Pellati
½ TL	Zucker
n.B.	Pecorino oder Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Speckwürfeli in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, Hitze reduzieren.
2. Zwiebeln begeben mitdünsten.
3. Zucker begeben.
4. Peperoncini und Tomaten begeben, 5 Min. köcheln lassen.
5. Sauce über die Spaghetti geben, mit Parmesan bestreuen und servieren.