

# MARLEY SPOON



## Rigatoni Amatriciana

nach klassischem Rezept



20-30min



4 Personen

Ein italienisches Pasta-Gericht der Sonderklasse: einfach in der Zubereitung, vielfältig im Geschmack. Das Geheimnis dahinter: man verwendet nur die besten Zutaten und hat das richtige Rezept. Übrigens: der italienische Ort Amatrice gibt diesem berühmten Pasta-Gericht seinen Namen. Buon appetito!

## Was du von uns bekommst

- 1
- 7
- 

## Was du zu Hause benötigst

- Balsamicoessig <sup>17</sup>
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 102.3g, Eiweiß 28.9g



**1. Zwiebeln schneiden**

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Währenddessen einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



**4. Zwiebeln braten**

Inzwischen eine große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und die **Zwiebelwürfel** darin mit einer Prise Salz ca. 5-6Min. weich und glasig braten.



**2. Speck vorbereiten**

Den **Speck** in sehr dünne Streifen schneiden.



**5. Sauce zubereiten**

**Speck** dazugeben und weitere ca. 3-4Min. anrösten, bis er knusprig wird. Anschließend mit den **Paradeisern** ablöschen. Die **Sauce** ca. 3-4Min. einkochen. Währenddessen aus 4EL Balsamicoessig, 2EL Wasser, 3EL Olivenöl ein Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3. Pasta kochen**

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** nach Packungsanweisung al dente (gar, aber leicht bissfest) kochen, dann absieben und dabei eine Tasse des Kochwassers auffangen. Die **Pasta** warm beiseitestellen.



**6. Fertigstellen**

Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, **Hälfte des Käses** hineinreiben und löffelweise Kochwasser dazugeben, bis die **Pasta** glänzt und alles gut benetzt ist. Den **Salat** mit dem **Dressing** marinieren und dazu servieren, **Pasta** anrichten und den übrigen **Käse** darüber reiben.