



„Alles in Butter“ vom 25. Juli 2026



R e z e p t

„Rigatoni all’amatriciana“ von Helmut Gote

Zutaten

- 400 g Hartweizen Rigatoni
- 600 g gewürfelte Dosentomaten
- 200 g Guanciale (ersatzweise Pancetta)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- geriebener Pecorino

Zubereitung

- Guanciale klein würfeln, in einen kalten Topf geben und bei mittlerer Hitze das Fett auslassen, dann die Fleischstückchen knusprig braten und aus dem Fett fischen, beiseitestellen.
- Tomaten zum Fett in den Topf geben, pfeffern und bei mittlerer Hitze 30 Minuten offen köcheln.
- Guanciale wieder dazugeben und noch 5 Minuten mitköcheln. Zum Schluss mit Pfeffer und eventuell mit Salz abschmecken.
- Rigatoni al dente kochen, durch ein Sieb abgießen und etwa 100 ml Kochwasser auffangen.
- Rigatoni gründlich mit der Sauce mischen, bei Bedarf etwas Kochwasser zufügen und die Pasta in tiefen Tellern mit dem geriebenen Pecorino servieren.