

## Tomatensauce all`arrabiata

Zutaten für ca. 3/4 l:

100 g luftgetrockneten Speck z.B. Pancetta  
1 mittelgroße Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehe(n)  
1-2 rote Chilischote(n)  
2 El Olivenöl  
1 El brauner Zucker  
800 g stückige Dosentomaten  
Salz, Spritzer Balsamico-Essig  
¼ Tl zerstoßene Pimentkörner

### Zubereitung:

1. Speck und Zwiebeln fein würfeln.  
Knoblauchzehe(n) fein schneiden  
Chilischote(n) der Länge nach aufschneiden, entkernen und sehr fein würfeln.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen.
3. Speckwürfel darin hell bräunen.  
Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten.
4. Knoblauch und Chili mitschwitzen.
5. Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen.
6. Dosentomaten mit dem Saft zugeben.  
**Tomatensafttrückstände in der Dose mit etwas Wasser ausspülen und zugeben.**  
Mit Salz, Piment und Balsamico würzen.
7. 20-25 Minuten köcheln lassen.  
Die Sauce soll ca. um 1/3 einreduzieren.

**Pasta mit der Sauce vermischen und mit evtl. mit wenig Nudelwasser verdünnen.**