



## Fettuccine mit Erbsen und Guanciale

Guanciale ist luftgetrockneter Speck von der Schweinsbacke aus dem Latium. Er wird vorab mit Pfeffer und Peperoncino gewürzt und ist daher sehr aromatisch, aber trotzdem nicht besonders scharf. Typisch ist sein hoher Fettgehalt, da die Schweinsbacke nur wenig Muskelfleisch enthält. Er wird, ganz fein aufgeschnitten, auch auf Brot genossen, doch wird er vor allem als geschmacksgebende Zutat in Pastasaucen verwendet: Die Bucatini all'Amatriciana sind ein bekanntes Gericht mit Guanciale. Es gibt zwar kein klassisches Rezept dazu, aber besonders gut harmoniert Guanciale mit Erbsen. Zusammen mit etwas Knoblauch, Zwiebel und Sauerrahm lässt sich daraus ein herzhaftes und geschmackvolles Pastgericht zubereiten.

### Zutaten

80g Fettuccine  
50g Guanciale  
20g Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
20g Sauerrahm (1 El)  
80g Erbsen  
Salz und Pfeffer  
Parmesan

### Zubereitung

Fettuccine in Salzwasser gar kochen. Abgiessen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Pfanne kurz auswaschen und wieder auf die Kochplatte stellen. Hitze reduzieren.

Derzeit Guanciale zu Würfeln schneiden, Knoblauch und Zwiebel klein hacken.

Guanciale in die mässig heisse und trockene Pfanne geben, unter stetigem Rühren dünsten bis das Fett zu schmelzen beginnt. Sobald der Pfannenboden mit flüssigem

Fett bedeckt ist, Zwiebel und Knoblauch zugeben, 2-3 Minuten mitdünsten. Sauerrahm und Erbsen zugeben. 2-3 El Pastawasser zugeben damit die Sauce leicht flüssig wird. Mit Pfeffer würzen und 7-8 Minuten köcheln lassen bis die Erbsen gar sind.

Fettuccine in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen, nach Belieben ein paar Parmesanspäne zugeben und unter die Pasta mischen.





