

# Paccheri alla 'nduja



## Zubereitung

**Sauce zubereiten:** Einen grossen Topf mit schwerem Boden auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Hälfte des Öls darin erwärmen und die Wurststücke hineingeben. Unter Rühren etwas knusprig werden lassen, dabei verliert die Wurst auch etwas Fett. Chili begeben, zirka 30 Sekunden mitdünsten. Tomatensugo und Kapern dazugeben und bei grosser Hitze zirka 8 Minuten köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen.

**Pasta kochen:** Die Paccheri in viel Salzwasser kochen und 2 Minuten bevor sie al dente sind abgessen. Die noch nicht ganz fertig gekochte Pasta mit der Sauce vermischen und alles weiterköcheln lassen, bis die Pasta al dente und die Sauce etwas einreduziert ist und sich gut mit der Pasta verbunden hat. Pecorino dazumischen und, falls die Sauce etwas zu trocken ist, ein wenig Pasta-Kochwasser dazugeben und umrühren.

**Anrichten:** Pasta auf 4 vorgewärmte Teller verteilen, etwas Pecorino und schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüberstreuen. Zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

## Zutaten für 4 Personen

- 300 g 'Nduja oder Sopressata, in dicke, halbierte Scheiben geschnitten
- 6 EL Olivenöl extra vergine
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Kapern im Salz, gut gewässert
- 400 ml selbst gekochter Basis-Tomatensugo (oder ein richtig guter Sugo aus dem Glas)
- 350 g Paccheri, Penne oder andere Pasta corta (etwas Pasta-Kochwasser behalten)
- 100 g Pecorino sardo oder romano, gerieben