

Pasta mit Salsiccia

Herzhaftes Rezept aus dem Süden Italiens.



Zutaten für 4 Personen

- 300g italienische Salsiccia (von Delicatessa oder der italienischen Metzgerei)
- 1 Rosmarinweig
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino (nach Belieben)
- 100ml Rotwein
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 Dosen Pelati zu je 800g
- Olivenöl «extra vergine»
- 400g Pasta corta (z.B. Pennoni, Onde)
- ein Stück Parmesan

Zubereitung

Die Salsicce enthäuten und zu groben Stücken hacken. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden, Peperoncini fein hacken.

Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen, Salsiccestücke anbraten, Knoblauch und Peperoncino dazugeben. Pelati abtropfen, falls ganze, grob hacken.

Nach wenigen Minuten mit dem Rotwein ablöschen. Rosmarinweig, Pelati und Tomatenpüree dazugeben. Auf kleinem Feuer zugedeckt zirka 20 Minuten köcheln lassen, abschmecken.

Salzwasser in einer grossen Pfanne aufkochen, Pasta sehr al dente kochen. Pasta abgiessen, in die Sauce geben und einige Minuten weiterköcheln.

Tipp: Dieser Sugo eignet sich als Vor- und auch als Hauptspeise, zudem lässt er sich gut einfrieren.