

Penne-Rigate mit Salsiccia und Tomaten

Für 4 Personen

400 g Penne-rigate	4 Salsiccia, ital. Bratwurst	1 EL Olivenöl
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 ml Tomatensoße
0,5 Bund Petersilie, glatt	50 g Pecorino, frisch	Meersalz
Pfeffer	Chili	

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Die ital. Bratwurst (Salsiccia) aus dem Darm drücken und in dem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und dazu geben. Kurz mit braten lassen. Die Tomatensoße dazugießen und einige Minuten einkochen lassen. Die Penne mit einer Nudelkralle aus dem Wasser in die Tomatensoße geben, nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Chili, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abschmecken. Die Pasta mit dem geriebenen Käse servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010