



Rigatoni con sugo alla salsiccia

Rigatoni-Nudeln mit Salsiccia-Tomatensauce



Leicht



2 Portionen



40 min.



Nudeln mit Tomatensauce kennt jeder – aber diese Rigatoni mit aromatischen Lorbeeren, Nelken, Fenchel und italienischer Salsiccia werden dich begeistern. Die Fülle der Aromen ist wirklich grandios und zeigt dir Pasta einmal von einer anderen Seite.

Zutaten

250 g Rigatoni
1 Dose ORO di Parma
passierte Tomaten (425
ml)
250 g Salsiccia
100 g Babyspinat
½ Zwiebeln
50 g Pecorino
30 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
⅛ Muskatnuss, gerieben
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 TL Fenchelsamen
100 ml Weißwein

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schneide die Salsiccia in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben.
Danach die Zwiebel häuten und in Würfel schneiden.

Schritt 2: Der Sugo con salsiccia

Für die Tomatensauce brätst du zunächst die Salsiccia an.
Wenn diese angebraten ist, gibst du die Zwiebelwürfel,
Lorbeeren, eine Nelke sowie die Fenchelsamen hinzu. Rühre
ab und zu um, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann löschst du mit
dem Weißwein ab. Wenn die Flüssigkeit auf die Hälfte
reduziert ist, gibst du die passierten Tomaten hinzu und lässt
die Sauce bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln – dabei
immer wieder mal umrühren.

Schritt 3: Die Rigatoni kochen

Während die Sauce köchelt, hast du Zeit, dich um die Rigatoni
zu kümmern. Um die Pasta zu kochen, stellst du einen großen
Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd und bringst es zum
Kochen. Gib die Pasta dazu und lass sie im sprudelnden
Wasser für 12-13 Minuten kochen, bis sie gar, aber noch al
dente sind. Dann gießt du die Rigatoni durch ein großes
Küchensieb ab und stellst sie zur Seite, bis die Sauce fertig ist.

Schritt 4: Die Sauce zur Pasta geben

Gib die gegarte Pasta in den Kochtopf, dann die Sauce dazu
und vermenge alles gut mit einem großen Löffel. Hebe zum
Schluss etwas Olivenöl und den Babyspinat vorsichtig
darunter. Würze deine Pasta con Salsiccia mit etwas
geriebener Muskatnuss.

Schritt 5: Das Finale

Fülle deine Rigatoni con sugo alla salsiccia mit einer Kelle oder
einem großen Löffel auf den Teller und rasple ein wenig
italienischen Pecorino darüber. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:

