

Spaghetti „Salsiccia“

= Italienische Bratwurst mit Fenchel

für 2 Personen

2 Salsiccia > mit stumpfem Messer aus der Pelle drücken – ca TL-große Stücke

250 g Spaghetti > al dente kochen, 4 EL Kochwasser aufheben

1 Schalotte

1 Knoblauch > in Olivenöl dünsten (in WOK oder ähnlicher Pfanne)

½ TL Peperoncino > statt Peperoncino später mit Chili oder Piment d'Espelette würzen
> Salsiccia-Stückchen mitbraten

Getrocknete Tomaten > in kleinen Stücken mitrösten – alternativ frische oder gute Dosentomaten

würzen > mit Paprikapulver, ein Hauch Curry, Salz, Pfeffer

2 TL Tomatenmark > anschwitzen

Ein Schluck Rotwein < ablöschen und die 4 EL Spaghettiwasser zugeben, einkochen lassen
> Spaghetti zugeben und gut vermischen
> evtl. nachwürzen

Grana Padano > oder mit ähnlichem würzigen geriebenem Käse servieren

Guten Appetit!