

Rigatoni mit Salsiccia-Ragout

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
300 g Salsiccia	150 ml Rotwein	3 Tomaten
Salz, Chiliflocken	500 g Rigatoni	3 Stiele Petersilie
1 EL Kapern		

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne im heißen Öl glasig andünsten. Die Salsiccia aus der Pelle lösen und mit in die Pfanne geben. Krümelig braun braten und mit dem Wein ablöschen.

Etwas einkochen lassen. Die Tomaten abrausen, putzen und klein würfeln. Mit in die Pfanne geben und alles etwa 10 Min. dicklich einkochen lassen. Dabei gelegentlich rühren. Mit Salz und Chiliflocken würzen.

Inzwischen die Rigatoni in Salzwasser nach Packungsaufschrift bissfest kochen.

Die Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Ein wenig zum Garnieren beiseitelegen, den Rest grob hacken. Die Kapern abtropfen lassen. Beides mit den abgetropften Nudeln unter die Sauce mischen und abschmecken. Auf Teller anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Julia Beller am 09. Juli 2024