

Pasta mit Salsiccia

Für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g Tagliatelle Salz

Für die Salsiccia:

4 Salsiccie (400 g)	200 g Kirschtomaten	1 getrock. Chilischote
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Bund Frühlingslauch
80 g Pecorinokäse	250 ml Tomatensugo	1 Zweig Basilikum
2 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Pasta:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Für die Salsiccia:

Das Innere der Salsiccia in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken und die Klößchen im heißen Öl ca. 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen.

Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und die Hälfte fein schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Chilischote im Bratfett andünsten. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien, in Ringe schneiden und zusammen mit den Tomaten dazugeben und mit anschwitzen. Tomatensugo hinzufügen und alles aufkochen.

Fleischklößchen hingeben und einige Minuten mitköcheln lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Pecorino reiben. Mit frisch gekochter Pasta (von oben) und Pecorinokäse servieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Eine Salsiccia schmeckt je nach Hersteller-Rezeptur immer ein bisschen anders. Mal wird sie mit Fenchelsamen, mal mit Rosmarin, Chili oder Knoblauch gewürzt, aber immer ist sie ganz schön deftig. Wenn Sie keine Salsiccie bekommen, verwenden Sie grobe rohe Bratwürste und geben Sie beim Braten der Klößchen ganz nach Ihrem Geschmack etwas von den typischen Gewürzen dazu.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 26. März 2020