

## Pasta Diavolo Cremissimo

### Für 2 Personen:

150 g Pasta	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
150 g scharfe Salami	1 kleine Dose Datteltomaten	1 Chilischote
150 ml Sahne	2 EL Olivenöl	1 handvoll Basilikumblätter

Die Pasta in stark gesalzenem sprudelndem Wasser garen.

Währenddessen eine halbe Knoblauchzehe in dünne Scheiben und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden.

Beides in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten und die Salami in dicke Scheiben schneiden und dann vierteln. Die Salami in die Pfanne geben und für 1 Minute mitbraten.

Die Dosentomaten dazugeben, die Tomaten gleich ein bisschen andrücken und die Sauce einkochen lassen.

Die Nudeln 2 Minuten bevor sie al Dente sind zur Sauce in die Pfanne geben. 2 Kellen Nudelwasser und Sahne dazugeben, eine halbe Chilischote in feine Ringe schneiden, dazugeben und alles für 2 Minuten einkochen lassen.

Basilikumblätter dazugeben, einmal durchschwenken und anrichten.

Steffen Henssler am 29. April 2021