

# Jagdwurst-Pasta mit Ananas und Makkaroni

## Für zwei Personen:

250 g Makkaroni	250 g Jagdwurst am Stück	200 g Ananas (Dose)
400 g Weißkohl	1 Brötchen vom Vortag	1 weiße Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	1 EL Tomatenmark	1 TL Zucker
2 EL Butter	1 EL Öl	3 EL EL süße Chilli-Sauce
Salz und Pfeffer		

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfestkochen, danach abgießen und warm halten.

Brötchen fein reiben. Weißkohl in grobe Stücke schneiden. Jagdwurst und Zwiebel grob würfeln.

Ananas abtropfen lassen und ebenfalls in grobe Stück schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken.

Ofen auf 200°C vorheizen.

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas Öl dazugeben und darin die Jagdwurst anbraten.

Die Hälfte der gehackten Rosmarinnadeln, Weißkohl, Zwiebeln dazugeben und anbraten.

Tomatenmark in die Pfanne geben und anrösten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn alles gut angebraten ist, Ananas und die Nudeln dazugeben, gut durchschwenken und mit Chilisauce abschmecken.

Aus der geriebenen Semmel, 1 EL Butter und gehacktem Rosmarin eine Panade mischen.

Pasta auf ofenfeste Teller oder in eine Auflaufform geben, dann die Panade darauf verteilen und im Ofen ca. 3 Minuten gratinieren, bis die Panade braun ist.

Christian Henze am 16. September 2022