

Pasta mit Salsiccia und getrockneten Tomaten

Für 2 Personen:

1/2 rote Zwiebel	1/4 rote Peperoni	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	2 Salsicce	1 Msp. ital. Gewürz
1 Msp. Gewürzsalz	1 Dose Kirschtomaten	250 g Pasta
6 getrock. Tomaten	2 EL schwarze Oliven	1 EL Kapern

Zwiebel in feine Würfel und Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken.

Alles zusammen in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen.

Währenddessen Salsicce in Scheiben schneiden, zu Zwiebel, Peperoni und Knoblauch in den Topf geben und mit anbraten. Das Ganze mit Italian Gewürz und Gewürzsalz würzen. Erst Kirschtomaten, dann die rohe Pasta dazugeben und mit 300 ml Wasser aufgießen. Alles kurz vermengen. Die Pasta bei geschlossenem Deckel einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 14 Minuten weiter köcheln lassen.

In der Zwischenzeit getrocknete Tomaten in feine Streifen und Oliven in feine Ringe schneiden. Kapern fein hacken.

Getrocknete Tomaten, Kapern und Oliven zur Pasta geben und vermengen. Pasta auf Tellern anrichten und Parmesan darüberreiben.

Steffen Henssler am 14. Dezember 2023