

Scharfe Penne mit Salsiccia-Bällchen

Zutaten für:

4 Personen

400	Gramm	Salsiccia-Wurst oder grobe Bratwurst (Salsicce)
350	Gramm	Mini Penne rigate (*)
3		Knoblauchzehen
2		Schalotten
1		Rote Paprika
1	Essl.	Getrockneter Oregano Oder frischer Schnittlauch und Basilikum
3		Lorbeerblätter
1		Peperoni -- oder --
2		Chilischoten
3	Essl.	Olivenöl
1		Limette
2	klein.	Dosen Pizza-Tomaten
60	Gramm	Geriebener Parmesankäse

Zubereitung:

Aus den Würsten das Brät in kleinen Kugeln herausdrücken, Schalotten und Knoblauchzehen fein würfeln. Paprika schälen, entkernen und würfeln. Peperoni, beziehungsweise Chilischoten ebenfalls entkernen und in feine Würfel schneiden.

In etwas heissem Öl zunächst die Lorbeerblätter für zwei Minuten anbraten, dann die Temperatur auf mittlere Hitze absenken, die Gemüsewürfel dazugeben und Farbe nehmen lassen. Mit den Pizza-Tomaten auffüllen, den getrockneten Oregano einrühren und alles etwa zehn Minuten köcheln lassen. Wenn Sie frischen Schnittlauch und Basilikum nehmen, erst ganz zum Schluss dazugeben. Lorbeerblätter entfernen. Alles mit Salz und Limone, und wenn gewünscht, auch noch mit etwas Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Die Mini-Penne al dente kochen und mit der Tomaten-Salsiccia-Sosse übergießen. Zum Schluss mit Parmesan-Käse bestreuen.

(*) siehe: Zutaten-Lexikon: Penne rigate

,