Rigatoni con sugo alla salsiccia

Rigatoni-Nudeln mit Salsiccia-Tomatensauce

Leicht | 2 Portionen | 40 min.

Nudeln mit Tomatensauce kennt jeder – aber diese Rigatoni mit aromatischen Lorbeeren, Nelken, Fenchel und italienischer Salsiccia werden dich begeistern. Die Fülle der Aromen ist wirklich grandios und zeigt dir Pasta einmal von einer anderen Seite.

Zutaten

250 g Rigatoni

1 Dose ORO di Parma passierte Tomaten (425 ml)

250 g Salsiccia

100 g Babyspinat

½ Zwiebeln

50 g Pecorino

30 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

⅛ Muskatnuss, gerieben

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

1 TL Fenchelsamen

100 ml Weißwein

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Salsiccia, Zwiebel

Schneide die Salsiccia in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben. Danach die Zwiebel häuten und in Würfel schneiden.

Schritt 2: Der Sugo con salsiccia

Zutaten: Salsiccia, Zwiebeln, Lorbeeren, Nelken, Fenchelsamen, Weißwein, passierte Tomaten

Für die Tomatensauce brätst du zunächst die Salsiccia an. Wenn diese angebraten ist, gibst du die Zwiebelwürfel, Lorbeeren, eine Nelke sowie die Fenchelsamen hinzu. Rühre ab und zu um, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann löschst du mit dem Weißwein ab. Wenn die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist, gibst du die passierten Tomaten hinzu und lässt die Sauce bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln – dabei immer wieder mal umrühren.

Schritt 3: Die Rigatoni kochen

Zutaten: Rigatoni, Wasser, Salz

Während die Sauce köchelt, hast du Zeit, dich um die Rigatoni zu kümmern. Um die Pasta zu kochen, stellst du einen großen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd und bringst es zum Kochen. Gib die Pasta dazu und lass sie im sprudelnden Wasser für 12-13 Minuten kochen, bis sie gar, aber noch al dente sind. Dann gießt du die Rigatoni durch ein großes Küchensieb ab und stellst sie zur Seite, bis die Sauce fertig ist.

Schritt 4: Die Sauce zur Pasta geben

Zutaten: Sauce, Pasta, Olivenöl, Muskatnuss, Babyspinat

Gib die gegarte Pasta in den Kochtopf, dann die Sauce dazu und vermenge alles gut mit einem großen Löffel. Hebe zum Schluss etwas Olivenöl und den Babyspinat vorsichtig darunter. Würze deine Pasta con Salsiccia mit etwas geriebener Muskatnuss.

Schritt 5: Das Finale

Zutaten: Pecorino

Fülle deine Rigatoni con sugo alla salsiccia mit einer Kelle oder einem großen Löffel auf den Teller und rasple ein wenig italienischen Pecorino darüber. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte