



Rigatoni con sugo alla salsiccia

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Rigatoni
- 1 Dose ORO di Parma passierte Tomaten
- 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

Schneiden Sie die Salsiccia in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben. Häuten Sie die Zwiebel und würfeln Sie sie.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Die Salsiccia-Tomatensauce zubereiten

Für die Tomatensauce braten Sie zunächst die Salsiccia an. Diese italienische Bratwurst ähnelt einer deutschen groben Bratwurst und ist in der Regel pikant gewürzt. Welche Region Italiens die Salsiccia hervorgebracht hat, ist nicht mehr mit Sicherheit zu sagen und heute können Sie sie in ganz Italien finden. Jede Region verwendet unterschiedliches Fleisch für die Herstellung und auch die Kräuter und Gewürze sind unterschiedlich. Schweinefleisch ist dabei am weitesten verbreitet – es gibt aber auch Varianten mit Wildschwein. Ist die Salsiccia angebraten, geben Sie die Zwiebelwürfel, Lorbeeren, eine Nelke sowie die leicht gerösteten Fenchelsamen hinzu. Rühren Sie so lange ab und zu um, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann löschen Sie mit dem Weißwein ab. Wenn die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist, geben Sie die ORO passierte Tomaten hinzu und lassen Sie die Sauce bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln. Ab und zu umrühren.



Schritt 3: Die Rigatoni kochen

Während die Sauce köchelt, haben Sie Zeit für die Rigatoni. Rigatoni sind eine große, röhrenförmige Pastaform mit einer geriffelten Oberfläche. Besonders beliebt sind sie in Sizilien. Rigatoni können viel Sauce aufnehmen – auch wenn Fleisch- oder Gemüsestückchen darin sind.

Um die Pasta zu kochen, stellen Sie einen großen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd und bringen es zum Kochen.

Geben Sie die Pasta dazu und lassen Sie sie im sprudelnden Wasser für 12-13 Minuten kochen, bis sie gar, aber noch al dente sind. Dann gießen Sie sie Rigatoni durch ein großes Küchensieb ab und stellen sie zur Seite, bis die Sauce fertig ist..

Schritt 4: Die Sauce zu den Pasta geben

Geben Sie die Pasta in den Kochtopf, die Sauce dazu und vermengen Sie alles gut mit einem großen Löffel. Heben Sie zum Schluss etwas Olivenöl und den Babyspinat vorsichtig darunter und würzen Sie mit etwas geriebener Muskatnuss.

Schritt 5: Das Finale

Füllen Sie die Pasta mit einer Kelle oder einem großen Löffel auf den Teller und raspeln Sie ein wenig Pecorino darüber.