Cremige Salsiccia Pasta

Würzig, schnell und unglaublich lecker

Leicht | 3 Portionen | 25 min.



Pasta und Salsiccia – eine unschlagbare Kombi, die aus der italienischen Küche nicht wegzudenken ist. Die würzige Wurst und die cremige Sauce machen dieses Gericht zu einem echten Seelenwärmer, perfekt für gemütliche Abende oder das schnelle Alltagsessen. Ursprünglich aus Süditalien stammend, bringt die aromatische Salsiccia zusammen mit hochwertiger Pasta das volle italienische Lebensgefühl auf den Teller – einfach, herzlich und unglaublich lecker.

Zutaten

250 g Pasta nach Wahl

250 g Salsiccia (italienische Wurst)

1 Dose ORO di Parma Feinstes Tomatenfruchtfleisch

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

1 Chilischote

1 rote Paprika

200 g Sahne

80 g geriebener Parmesan

1 Kelle Pastawasser

Salz und Pfeffer

Basilikum

Olivenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein würfeln, Paprika klein schneiden. Salsiccia pellen und in Stücke schneiden. Die Pasta nach Packungsanleitung al dente garen und eine Kelle Pastawasser aufheben.

Schritt 2: Die Zubereitung von Salsiccia und Gemüse

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Salsiccia 2–3 Minuten anbraten, dann herausnehmen. Im Bratfett Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, dann Tomatenmark, Chili und Paprika zugeben und kurz mitrösten.

Schritt 3: Sauce zubereiten

Mit Sahne und dem feinen Tomatenfruchtfleisch ablöschen und die Sauce 2–3 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4: Das Finale

Salsiccia, Parmesan, Pastawasser und die gekochte Pasta in die Pfanne geben. Alles gut vermengen, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehacktem Basilikum bestreuen und servieren.

Verwendete Produkte:





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