



## PASTA MIT SALSICCIA

FENCHEL... ZIMT... NELKE... UND DAS LANGE KÖCHELN DES GEMÜSES... DAS ERGIBT DAS GEWISSE ETWAS!

### WAS BRAUCHT ES FÜR DIESES GERICHT?

1 kleine Zwiebel, 1 kleine Karotte, 1 Stange Sellerie, 2 Knoblauchzehen,  
1 Handvoll Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1/4 TL Chiliflocken, Salz, 1 Prise Zimtpulver,  
1 Prise gemahlene Nelken, 1 EL Tomatenmark, 800g Dosentomaten,  
100ml Rotwein, Olivenöl, 500g Salsiccia, 400g Pasta, Parmesan

### WAS GETAN WERDEN MUSS!

- 1
  - Zwiebel schälen und fein hacken
  - Karotte schälen und würfeln
  - Sellerie waschen und in feine Scheibchen schneiden
  - Knofe schälen, andrücken und dann fein hacken
  - Petersilie waschen und trocken schütteln, dann Stengel und Blätter getrennt voneinander fein hacken
  
- 2
  - die Pelle von der Salsiccia entfernen
  - das Brät in einen Topf geben und mit einer Gabel andrücken und in Olivenöl so anbraten damit es gleichmäßig bräunt
  - nach 5 Minuten Brät aus dem Topf nehmen und beiseitestellen
  
- 3
  - im verbliebenen Fett Zwiebel, Karotte, Sellerie, Knoblauch, Petersilienstängel, Lorbeer, Chili und das Tomatenmark anbraten
  - salzen und 8 bis 10 Minuten lang unter regelmäßigem Rühren anschwitzen
  - mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit überwiegend verdampfen lassen
  
- 4
  - Dosentomaten dazugeben
  - Zimt, Nelken und etwas Salz dazugeben
  - Salsiccia wieder dazugeben
  - die Soße ca. 1 Stunde lang bei niedriger Hitze zudeckt köcheln lassen
  
- 5
  - zwischenzeitlich die Pasta zubereiten
  - zum Schluss gehackte Petersilienblätter und Parmesan darübergerben

FERRDISCH... N GUTEN!

INFO: DA ES SALSICCIA NUN WIRKLICH NICHT AN JEDER DEUTSCHEN STRABENECKE GIBT,  
HABEN WIR UNS DIESES LECKERE BRÄT SELBST MIT EIN PAAR ZUTATEN ZUSAMMENGEMENGT. (REZEPT FOLGT!)