

WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



Aus Folge #50 Tre Bicchieri für den Selvarossa

ORECCHIETTE MIT SALSICCIA UND TOMATEN

Zutaten für 4 Portionen
400 g Pasta (z.B. Orecchiette)
350 g Salsiccia
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
400 g stückige Tomaten
Oregano
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frischer Basilikum zum Garnieren
Hartkäse zum Reiben, z.B. „Ricotta salata“

Zubereitung

Die Salsiccia in Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Orecchiette in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Beim Abgießen eine Kelle Nudelwasser aufheben. In einer großen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und andünsten, dann die Salsiccia dazu geben und alles zusammen schön anbraten, bis die Salsiccia schön gebräunt ist.

Die gewürfelten Tomaten und den Oregano dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und alles etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, damit sich alle Aromen schön entfalten. Die Kelle Nudelwasser dazugeben und mit einkochen, damit die Sauce schön cremig wird. Die gekochten Orecchiette dazu geben und gut vermischen, um die Nudeln gleichmäßig zu überziehen. Auf einem Teller anrichten, mit frischem Basilikum garnieren, einen Schuss gutes Olivenöl darüber geben und zum Schluss etwas Käse darüber reiben.

Buon appetito!

Antonia's Weinempfehlung:

Cantine Due Palme Selvarossa Salice Salentino Riserva DOP 2019