



Capricci mit Salsiccia und Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

500g Capricci (von Purra) <http://www.pपुरa.ch/de/la-pasta/capricci>

300-400g Fenchelsalsiccia (gibt es am Wochenende z.B. bei Parma-Delikatessen in der Heliosstraße in Ehrenfeld)

1-2 EL Tomatenmark

1 Dose Tomaten (z.B. San Marzano)

1 rote Zwiebel

ein wenig gehackte Chili (z.B. Habanero, Menge richtet sich nach Eurer Schärfetoleranz)

1 gehackte Knoblauchzehe

ein daumengroßes Stück weiche Chorizo, in Scheiben geschnitten (optional).

1-2 TL Black Magic Curry von Herbaria (optional).

Pfeffer, Salz

geriebener Pecorino Romano oder Parmiggiano

Das Brät aus dem Darm der Salsiccia holen und in Stücke zerteilen. Zwiebel schälen, grob hacken und mit dem Knoblauch und der gehackten Chili in ca. 3-4 EL Olivenöl anbraten, bis alles leicht (!) gebräunt ist. Jetzt kann man noch die Chorizoscheiben dazugeben, sie geben Geschmack und Farbe ab. Das Wurstbrät dazugeben und braten, bis es Farbe annimmt. Jetzt kommen die Tomaten und das Tomatenmark dazu (und optional das Black Magic Curry). Alles bei mittlerer Hitze köcheln und einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Capricci kochen. Die Pasta wird quasi nur vorgekocht, also abschütten, wenn sie noch sehr al dente ist! Ein wenig Kochwasser zurückbehalten und mit der Pasta zur Soße geben. Mischen und weitergaren, bis die Capricci al dente sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Teller verteilen und mit frisch geriebenem Pecorino oder Parmiggiano bestreuen. Buon Appetito.

Weinempfehlung: Dazu passt ein Aglianico del Vulture, ein Ciró Rosso oder ein anderer Wein der Euch gut schmeckt!

Weitere leckere Rezepte unter www.johnnys-kitchen.de