

One-Pot-Pasta mit Salsiccia

Diese One-Pot-Pasta bekommt durch die würzige Salsiccia den Extra-Kick! Erinnert geschmacklich an eine Bolognese - allerdings lässt sie sich viel schneller zubereiten und die Küche sieht danach immer noch picobello aus! Die Gemüse- und Käsesorten lassen sich beliebig austauschen. Und wer eine vegetarische Version bevorzugt, kann statt Salsiccia auch einfach vegetarische Wurst oder Räuchertofu nehmen.

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Olivenöl
 - 400 g Salsiccia, aus der Pelle gedrückt
 - 1 Zwiebel, fein gehackt
 - 2 Knoblauch
 - 1 Selleriestange
 - 100 ml Weißwein
 - 350-400 g Kurze Pasta (z.B. Penne oder Fusilli)
 - 500 g Tomaten aus der Dose
 - ca. 600 ml Brühe (Gemüse- oder Hühnerbrühe)
 - Salz
 - Zucker
 - 1 TL getrocknete italienische Kräuter
 - Chiliflocken
 - 1 Zucchini, in halbe Scheiben geschnitten
 - frische Basilikumblätter
 - 80 Parmesan + Extra zum Garnieren
-

Zubereitung

Schritt 1

Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Salsiccia aus der Pelle direkt in den Topf drücken und anbraten. Dabei mit einem Holzlöffel zerkleinern. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie hinzufügen. Anbraten, bis das Gemüse weich und aromatisch ist. Weißwein in den Topf geben und den Boden mit einem Löffel abkratzen. Den Wein etwas einkochen lassen. Pasta, Tomaten aus der Dose und Brühe in den Topf geben. Gut umrühren.

Schritt 2

Salz, Zucker, italienische Kräuter und Chiliflocken hinzufügen. Alles gut vermengen. Die Mischung zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und gelegentlich umrühren. Kochen, bis die Pasta fast al dente ist (siehe Packungsanleitung). Zucchini in den Topf geben und weiterkochen, bis die Pasta gar ist und die Soße eingedickt ist.

Schritt 3

Frische Basilikumblätter und geriebenen Parmesan unterrühren, um die Pasta cremig zu machen. Die Pasta auf Teller verteilen, mit zusätzlichem Parmesan garnieren und heiß servieren. Guten Appetit!

Tipps & Tricks

Anstelle von Zucchini können auch andere Gemüsesorten verwendet werden, z.B. Paprika, Aubergine, Pilze oder Spinat. Pecorino Romano, Grana Padano oder ein anderer würziger Hartkäse kann anstelle von Parmesan verwendet werden.

One-Pot-Pasta ohne Wein: Wer keinen Wein verwenden möchte, kann ihn einfach durch etwas mehr Brühe ersetzen.

Salsiccia-Alternativen: Vegetarier können die Salsiccia durch vegetarische Wurst oder Räuchertofu ersetzen.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37

Hervorragend

