



BUONGUSTAI O

Genuss auf Italienisch

Tagliatelle mit Salsiccia und Jalapeños

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

Buongustai Zutaten:

- Tagliatelle fresche, 4 Nester
- Frische Salsiccia mit Fenchel (ca. 400g)
- 250 g Tomaten
- 2 EL Ortolina Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Aromi per bruschette
- Weißwein zum Ablöschen
- Olivenöl zum Anbraten



Sonstige Zutaten:

- ½ Lauch
- 4-5 Stück Jalapeños (je nach Größe)

ZUBEREITUNG:

Den Lauch in Ringe schneiden, im Wasserbad waschen und absieben. Salsicce schälen oder ausdrücken und in Stücke schneiden. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Jalapeños in größere Stücke schneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Salsicce mit Lauch in reichlich Olivenöl in einer tiefen Pfanne scharf anbraten. Jalapeños dazugeben und kurz weiter braten. Tomatenwürfel kurz mitbraten und mit Weißwein ablöschen. 2 EL Ortolina dazugeben und kurz köcheln lassen.

Die frischen Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Etwas Nudelwasser in die Salsiccia-Gemüse-Pfanne geben mit Salz, Pfeffer und der Aromi per bruschette Gewürzmischung abschmecken. Tagliatelle abgießen und in die Salsiccia-Pfanne geben, gut durchschwenken und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Buon appetito wünscht Buongustai o!