

Spaghetti mit Paprikasalami

und pikantem Tomatensugo

Zutaten für 4 Personen

1 kleine Zwiebel
1 Stk. Knoblauch
400g Pelati (sole e gusto)
2 EL Tomatenpüree
2 dl Gemüsebrühe
300g Paprikasalami
1 Stk. grüne Peperoni
1 Stk. gelbe Peperoni
20 g frische Kräuter nach Belieben
1-2 Stk. Chili
500g Spaghetti (sole e gusto)



Vorbereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken. Salami in feine Streifen schneiden. Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Chili waschen und in feine Rädchen schneiden.

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl andünsten, Tomatenpüree zugeben und kurz mitdünsten. Pelati und die Gemüsebrühe zugeben. Das Ganze nun für 20 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser "al dente" kochen. Die Peperonistreifen zusammen mit der Salami ca. 5 Minuten in etwas Öl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die letzten zehn Minuten die Chili und Kräuter zur Sauce geben, mitkochen und zum Schluss wenn nötig abschmecken.

Anrichten:

Spaghetti mit der Sugo vermischen und in einen tiefen Teller anrichten. Salami- und Peperonistreifen darauf anrichten, mit Chili garnieren und sofort geniessen.

Ä Guete!