Penne mit Salsiccia calabrese

Salsiccia bezeichnet in Italien jede Art von Wurst, meist ist damit aber eine grobe Schweinswurst gemeint. Die Salsiccia calabrese wird mit Paprika und Peperoncini, zuweilen recht scharf gewürzt. Oft wird sie enthäutet und zerdrückt und anstelle von Hackfleisch für Pastasaucen verwendet. Es gibt unzählige Rezepte dazu, nach einer etwas deftigeren Art wird sie zu Scheiben geschnitten, zusammen mit Zwiebel und Knoblauch kurz angebraten und zusammen mit einer Sauce aus frischen Tomaten unter die Penne gemischt und im Ofen leicht überbacken.

Zutaten

80g	Penne rigate
1	Salsiccia calabrese, ca. 120g
1	Zwiebel, ca. 40g
2	Knoblauchzehen
4	Datteltomaten
7cl	Hühnerbouillon
1	kleiner Zweig frischer Basilikum
20g	Parmesan gerieben
	Salz
	Olivenöl

Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Salsiccia zu ca. 1cm dicken Rädchen schneiden. Zwiebel längs zur Schale vierteln und zu Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Tomaten zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Basilikum zu feinen Streifen schneiden.

Ofen auf 180° vorheizen.

Salsiccia zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch in Olivenöl ca. 3-4 Minuten anbraten. Tomaten zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen, Basilikum zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Penne mit der noch recht flüssigen Sauce vermischen und in eine eingeölte Gratinform geben. Etwas Sauce zurückhalten. Penne mit Parmesan bestreuen und den Rest der Sauce darüber träufeln.

Ca. 15 Minuten im Ofen überbacken.