

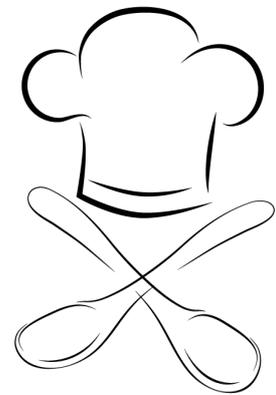


Unsere Rezeptempfehlung:

Penne Rigate mit Salsiccia (4 Personen)

Zutaten:

500g Penne Rigate
1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Salsiccia Würstchen
2 EL Tomatenmark
1 Dose Tomaten
400 ml Rotwein
Olivenöl, Pfeffer, Salz
Parmesan



Zubereitung:

Zwiebeln und Paprika fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Wurst vom Darm befreien und würfeln. Die Wurst in Öl anbraten, ca. 3-5 Minuten. Zwiebeln und Paprika dazugeben und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Knoblauch und Pfeffer würzen. Tomatenmark unterrühren und den Rotwein zugießen, ca. 5 Minuten einkochen lassen.
Zum Schluß Tomaten zufügen und noch einmal mit Salz/Pfeffer abschmecken. Ca. 30 Minuten köcheln (simmern) lassen.
Nudeln al dente kochen. Sauce darüber geben und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Biggi*