



## Penne in Tomaten-Salsiccia-Sauce

mit gelber Paprika



ca. 25min



2 Personen

Heute geht es um die Wurst: Die herzhafte gewürzte Schweinswurst schmeckt nicht nur im Stück gebraten, sondern auch als aromatische Zutat in deiner Pastasauce. Aus der Schale gepellt und leicht zerkrümelt bringt sie den Tomatensugo mit gelber Paprika so richtig in Schwung!



### Was du von uns bekommst

- 200g Penne <sup>1</sup>
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung Tomatensauce mit Basilikum

### Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 852kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 104.0g, Eiweiß 31.9g



#### 1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



#### 2. Salsiccia vorbereiten

Die **Salsiccia** entweder häppchenweise aus der Pelle drücken oder mit einem scharfen Messer samt Pelle in ca. 1cm große Stücke schneiden.



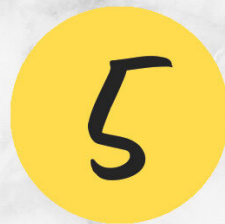
#### 3. Sauce zubereiten

Die **Salsiccia** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbräunen. Die **Paprika**, den **Knoblauch**, **1TL Paprikapulver** und 1 Prise Salz in die Pfanne geben und mit der **Tomatensauce** ablöschen. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** 7-10Min. abgedeckt köcheln lassen.



#### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



#### 5. Sauce abschmecken

Die **Sauce** nach Geschmack mit 1½EL Ketchup verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.



#### 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei je nach gewünschter Konsistenz etwas **Pastawasser** zufügen. Die **Pasta** mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.