

Tagliatelle con Salsiccia

Thema:	Südtirol – Bodenständige Küche trifft cucina mediterranea
Saison:	Urlaub in Südtirol
Besonderheit:	frische, handgemachte Tagliatelle
Zu Beachten:	in Südtirol schmeckt es am Besten 😊

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen)

2	Zwiebel
1	chinesischer Knoblauch
100g	Salsiccia (Paprika)
1	Zucchini (klein)
1	Paprika (klein)
2	Tomaten (groß)
2 EL	Chilisauce
n.B.	Oregano
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl
n.B.	Oliven



Zubereitung

Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch fein hacken und die Zucchini und den Paprika in feine Streifen schneiden. Die Salsiccia ausdrücken und zu kleinen Bällchen formen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, den Zwiebel glasig dünsten, den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Danach die Zucchini und Paprikastreifen hinzufügen und mitrösten. Die in großen Würfeln geschnittenen Tomaten unterrühren, die Chilisauce hinzugeben und das ganze mit Oregano, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Salsiccia-Bällchen in einer extra Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und danach unter die Sauce geben.

Tagliatelle nach Anleitung al dente kochen und gemeinsam mit der Sauce und den in Scheiben geschnittenen Oliven servieren. Wer möchte kann das ganz noch mit Grana Padano, oder Parmigiano Reggiano verfeinern.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

