

REZEPT



## SALSICCIA PASTA

BIO ITALIENISCHE KRÄUTER N° 519



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



**10% RABATT**

auf deinen Einkauf  
bei Anmeldung zu  
unserem Newsletter.



## ZUTATEN

**4 PORTIONEN**

**VORBEREITUNG | 10 MIN.**

**KOCHZEIT | 30 MIN.**

3 EL Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Karotte

2 Stangen Staudensellerie

300 g Salsiccia (grobe  
Bratwurst, roh)

1-2 TL Bio Italienische  
Kräuter N°519

1 TL Bio Fenchelsamen N°925

2 Prisen Bio Chiliflocken N°054

1/2 TL Zucker

1 EL Tomatenmark

100 ml Rotwein (alternativ  
Weißwein)

3 Bio Lorbeerblätter N°503

800 g gehackte Tomaten

etwas Nudelwasser

500 g Tagliatelle oder  
Rigatoni

## ZUM SERVIEREN

Geriebener Pecorino /  
Parmesan, Petersilie

## ZUBEREITUNG

**1. Zwiebel, Karotte und Sellerie fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Salsiccia von der Haut befreien und in kleine Stücke zupfen.**

**2. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie darin ein paar Minuten anschwitzen.**

**3. Salsiccia, Italienische Kräuter, Fenchelsamen, Chiliflocken, Tomatenmark und Zucker dazugeben und anbraten, bis das Fleisch etwas Farbe bekommen hat. Währenddessen die Tagliatelle al dente kochen.**

**4. Mit Rotwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen. Lorbeerblätter, gehackte Tomaten und einen Schuss Nudelwasser unterrühren und die Sauce mindestens 30-40 Minuten einkochen lassen.**

**5. Wenn die Salsiccia-Sauce fertig ist, Lorbeerblätter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zusammen mit einem Schluck Nudelwasser und den Tagliatelle vermischen. Mit Pecorino und Petersilie bestreut servieren.**

**6. Buon appetito!**