Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer in Sauce aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 720g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- n.b. Paprikaschoten
- 4 helle Zwiebeln
- 400g Tomatenmark
- 160ml Gemüsebrühe
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- 4 Bund Thymian
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, die Kerne und die weissen Fäden entfernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Die Zwiebeln schälen und in 5 mm dicke Spalten schneiden.

3. 4 Esslöffel Olivenöl in einer grossen Pfanne mit Antihaftbeschichtung erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und einige Minuten anbraten.

4. Paprika dazugeben, mit Salz und Thymian abschmecken und 5 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen.

5. Die Grillwurst mit Valle Maggia Pfeffer in 6–7 cm grosse Stücke schneiden.

6. Das Tomatenmark in die Pfanne giessen, vermengen und die Wurst dazugeben, sobald die Masse wieder kocht.

7. 8–10 Minuten weiterköcheln lassen und vorsichtig mit heisser Brühe ablöschen, damit die Sosse nicht vollständig verkocht.

8. Nach dem Kochen mit Salz abschmecken und servieren.