



Orecchiette mit Kichererbsen, Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer und Cherrytomaten

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 40g frische Orecchiette
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 400g Cherrytomaten
- 240g gekochte Kichererbsen
- 4 Rosmarinzweig
- n.b. Olivenöl
- 4 Knoblauchzehe
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit die Cherrytomaten waschen und halbieren, den Darm von der Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer abziehen und die Tessiner Grillwurst mit den Händen zerbröckeln.
3. Olivenöl mit der zerdrückten Knoblauchzehe und einem Rosmarinzweig in einer grossen antihafbeschichteten Pfanne erhitzen.
4. Nach ein paar Minuten die Tessiner Grillwurst hinzugeben und gut anbraten, dabei mit einem Holzlöffel weiter zerkleinern und umrühren.
5. Nach 2-3 Minuten die Kichererbsen hinzugeben und weitere 3-4 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren.
6. Wenn das Wasser kocht, salzen, die Orecchiette hineingeben und umrühren.
7. Die Cherrytomaten zu der Sauce mit der Tessiner Grillwurst hinzugeben, leicht salzen und noch ein paar Minuten kochen lassen, dabei die Sauce mit einer Kelle des Kochwassers der Nudeln verdünnen.
8. Die Orecchiette abgiessen, so dass sie nass bleiben, und in die Pfanne mit der Sauce geben.
9. ür wenige Augenblicke anbraten, die Orecchiette mit der Sauce vermischen und vom Herd nehmen.

10. Etwas Olivenöl hinzugeben, den Knoblauch entfernen und sofort servieren.