



Pappardelle mit Meatballs aus Salsiccia mit Tessiner Chili

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für die Pasta

- 600g frische Pappardelle

Für die Meatballs

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 Ei
- 20EL Semmelbrösel
- 1000ml Tomatensosse
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Die Grillwurst mit Tessiner Chili aus ihrem Darm holen, zerkleinern und in eine Schüssel geben.
2. Mit dem Ei und den Semmelbröseln vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Wurstbällchen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm formen.
4. Olivenöl in einer grossen Pfanne mit Antihafbeschichtung erhitzen und die Wurstbällchen unter vorsichtigem Wenden anbraten, bis sie von allen Seiten goldgelb sind.
5. Die mit Thymian gewürzte Tomatensosse dazugeben, mit Salz abschmecken und leicht aufkochen lassen.
6. Ca. 5–6 Minuten bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen, währenddessen die Nudeln kochen.
7. Die Pappardelle in reichlich Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit ein paar Esslöffeln des Kochwassers in die Pfanne geben.
8. Kurz in der Pfanne köcheln lassen, unter leichtem Rühren würzen und servieren.

