



Tagliatelle mit Salsiccia mit Tessiner Chili-Sugo

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 Zwiebel
- 8 Knoblauchzehen
- 4 Bund gemischte Kräuter, z. B. Thymian, Oregano, Petersilie
- 800g Gemüse, z. B. Sellerie und Karotten
- 4dl Olivenöl
- 100g Tomatenpüree
- 4dl Rotwein, z. B. Merlot
- 4 Dose geschälte Tomaten (Pelati)
- 400g Pasta, z. B. Tagliatelle
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Grillwürste mit Tessiner Chili aufschneiden und Fleischmasse herausdrücken. Masse grob zerstückeln.
2. Zwiebel hacken. Knoblauch mit einem Messer zerquetschen.
3. Kräuterblättchen abstreifen und hacken.
4. Gemüse in Würfelchen schneiden.
5. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Grillwurst, Zwiebel, Knoblauch und Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.
6. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitbraten.
7. Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen.
8. Pelati dazugeben und zugedeckt ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.
9. Kräuter dazugeben und mischen. Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen.

10. Mit Salsiccia-Sugo anrichten und servieren.

11. Tessiner Bergkäse grob reiben und dazuservieren.