

Cavatelli mit Salsiccia-Ragout

Für 4 Portionen:

500 g Cavatelli	400 g Schweinefleisch	1 Stk. Zwiebel
6 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen	400 g Tomaten
250 ml Rotwein	4 EL Tomatenmark	1 Orange, Abrieb
40 g ital. Hartkäse	Salz, Basilikum	

Das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, klein schneiden und im Öl goldgelb anbraten.

Fleisch-Würfel und Fenchelsamen zugeben, salzen und unter Rühren goldbraun rösten. Tomaten klein würfeln und zugeben, Rotwein zugießen, kurz einkochen lassen. Tomatenmark und Orangen-Abrieb zugeben, 10 Minuten köcheln.

Pasta in Salzwasser 5 Minuten kochen, abseihen und abtropfen lassen.

Pasta mit dem Sugo anrichten, mit Basilikum-Blättchen garnieren und mit frisch geriebenem Hartkäse bestreut servieren.

Ivan Mascia am 07. Oktober 2024