

# Pasta Arrabbiata mit Salsiccia und Mozzarella

## Für 4 Portionen:

500 g Penne	200 g Salsicce	2 Zwiebeln
2 Chilischoten	500 g Kirschtomaten	200 ml Gemüsebrühe
250 g Tomaten, passiert	Salz, Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß
Zucker	250 g Mozzarella	Basilikum

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

Salsiccia pellen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Salsiccia in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Zwiebeln, Chili und Kirschtomaten zugeben und ca. 2 mit garen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, passierte Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken.

Mozzarella zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Nudeln in der Soße schwenken und mit Mozzarella und Basilikum servieren.

NN am 02. September 2024