

# Rigatoni mit Salsiccia und Tomaten

## Für 4 Personen

500 g Rigatoni	4 Salsiccia (grobe Bratwurst)	2 Zehen Knoblauch
2 Stangen Staudensellerie	1 rote Zwiebel	2 Fleischtomaten
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Petersilie	1 Chilischote
100 g gerieb. Parmesan	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Haut der Salsiccia-Würste abziehen, die Füllung in Stücke teilen und zu Klößen formen. Die Tomaten enthäuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Staudensellerie putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in schmale Lamellen teilen. Knoblauch, Rosmarin und Petersilie fein hacken, die Chilischote anritzen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischbällchen goldbraun anbraten, die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls etwas rösten. Staudensellerie, Knoblauch, Chilischote, Kräuter und das Tomatenfleisch hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Die Pasta parallel in Salzwasser bissfest kochen. Beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit den anderen Zutaten vermengen. Nach Bedarf auch noch etwas Nudelwasser hinzufügen.

Die Pasta auf Teller geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesankäse bestreuen. Dazu schmeckt ein Chianti classico.

Rainer Sass am 08. November 2020