

# Pasta mit Bratwurst

## Für 2 Personen:

250 g kurze Pasta	1 Msp. Salz	2 grobe rohe Bratwürste
1 rote Zwiebel	2 EL Bratöl	1 rote Peperoni
1 Knoblauchzehe	100 g Babyspinat	2 EL Tomatenmark
20 g Parmesan		

Pasta in kochendem Salzwasser al dente garen.

Zwiebel in schmale Streifen schneiden. Den Darm der Bratwürste aufschneiden und das Brät herausdrücken.

Das Brät etwas auseinanderzupfen und zusammen mit den Zwiebeln in heißem Bratöl ca. 3 Min. scharf anbraten.

Peperoni in dünne Ringe schneiden und Knoblauch fein reiben. Direkt zum Brät geben und zu Ende mitrösten.

Dann Tomatenmark dazugeben, verteilen und für 1 weitere Minute alles zusammen rösten.

Anschließend Spinat und ca. 2 Kellen Nudelwasser dazugeben. Die gegarte Pasta zum Spinat-Brät geben, kurz einkochen lassen und anschließend auf Tellern anrichten. Pasta mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 10. August 2022