

Maccheroni al Ferretto con Salsiccia Cime di Rapa

Zutaten: für 4 Personen

2 Stück Salsiccia – frisch gewürzte Bratwurst vom Schwein

1 Knoblauchzehe

8 Cherrytomaten anbraten.

150 g "Cime di Rapa" (Gemüse aus der Familie des Broccoli, erhältlich bei türkischen und italienischen Gemüsehändlern)

Petersilie

300 g Maccheroni al Ferreto

Zubereitung:

Die Salsiccia in einer Pfanne auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach in Scheiben schneiden und nochmals mit einer fein gehackter Knoblauchzehe und in Stücke geschnittene Cherrytomaten anbraten.

Des Weiteren die "Cime di Rapa" in feine Streifen schneiden, dazu geben und ca. 10-15 Min. lang kochen lassen. Bei Bedarf 2-3 Löffel Nudelwasser dazugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Achtung: Salsiccia ist sehr würzig und schon gesalzen!

Die gekochte Pasta in der Pfanne mit den vorbereiteten Zutaten vermischen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.