



# Rigatoni con sugo alla salsiccia

Rigatoni-Nudeln mit Salsiccia-Tomatensauce



Leicht



2 Portionen



40 min.



Nudeln mit Tomatensauce kennt jeder – aber diese Rigatoni mit aromatischen Lorbeeren, Nelken, Fenchel und italienischer Salsiccia werden dich begeistern. Die Fülle der Aromen ist wirklich grandios und zeigt dir Pasta einmal von einer anderen Seite.

## **Zutaten**

250 g Rigatoni  
1 Dose ORO di Parma  
passierte Tomaten (425  
ml)  
250 g Salsiccia  
100 g Babyspinat  
½ Zwiebeln  
50 g Pecorino  
30 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
⅛ Muskatnuss, gerieben  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
1 TL Fenchelsamen  
100 ml Weißwein

## **Schritt 1: Die Vorbereitung**

Schneide die Salsiccia in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben.  
Danach die Zwiebel häuten und in Würfel schneiden.

## **Schritt 2: Der Sugo con salsiccia**

Für die Tomatensauce brätst du zunächst die Salsiccia an.  
Wenn diese angebraten ist, gibst du die Zwiebelwürfel,  
Lorbeeren, eine Nelke sowie die Fenchelsamen hinzu. Rühre  
ab und zu um, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann löschst du mit  
dem Weißwein ab. Wenn die Flüssigkeit auf die Hälfte  
reduziert ist, gibst du die passierten Tomaten hinzu und lässt  
die Sauce bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln – dabei  
immer wieder mal umrühren.

## **Schritt 3: Die Rigatoni kochen**

Während die Sauce köchelt, hast du Zeit, dich um die Rigatoni  
zu kümmern. Um die Pasta zu kochen, stellst du einen großen  
Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd und bringst es zum  
Kochen. Gib die Pasta dazu und lass sie im sprudelnden  
Wasser für 12-13 Minuten kochen, bis sie gar, aber noch al  
dente sind. Dann gießt du die Rigatoni durch ein großes  
Küchensieb ab und stellst sie zur Seite, bis die Sauce fertig ist.

## **Schritt 4: Die Sauce zur Pasta geben**

Gib die gegarte Pasta in den Kochtopf, dann die Sauce dazu  
und vermenge alles gut mit einem großen Löffel. Hebe zum  
Schluss etwas Olivenöl und den Babyspinat vorsichtig  
darunter. Würze deine Pasta con Salsiccia mit etwas  
geriebener Muskatnuss.

## **Schritt 5: Das Finale**

Fülle deine Rigatoni con sugo alla salsiccia mit einer Kelle oder  
einem großen Löffel auf den Teller und rasple ein wenig  
italienischen Pecorino darüber. Buon Appetito!

## **Verwendete Produkte:**



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)