

**2. Hauptgang: *Penne rigate mit Salsiccia und Tomaten*  
von *Cornelia Poletto***

**Zutaten für vier Personen**

400 g	Penne rigate
4	Salsicce, italienische Bratwurst
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Tomatensoße
0,5 Bund	Petersilie, glatt
50 g	Pecorino, frisch
	Meersalz
	Pfeffer
	Chili



**Zubereitung**

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Die Salsicce aus dem Darm drücken und in dem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und dazu geben. Kurz mit braten lassen. Die Tomatensoße dazugießen und einige Minuten einkochen lassen.

Die Penne mit einer Nudelkralle aus dem Wasser in die Tomatensoße geben, nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Chili, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abschmecken. Die Pasta mit dem geriebenen Käse servieren.

**Idee: Cornelia Poletto**