



Rezepte

#80



DONATI VINI

ZUTATEN

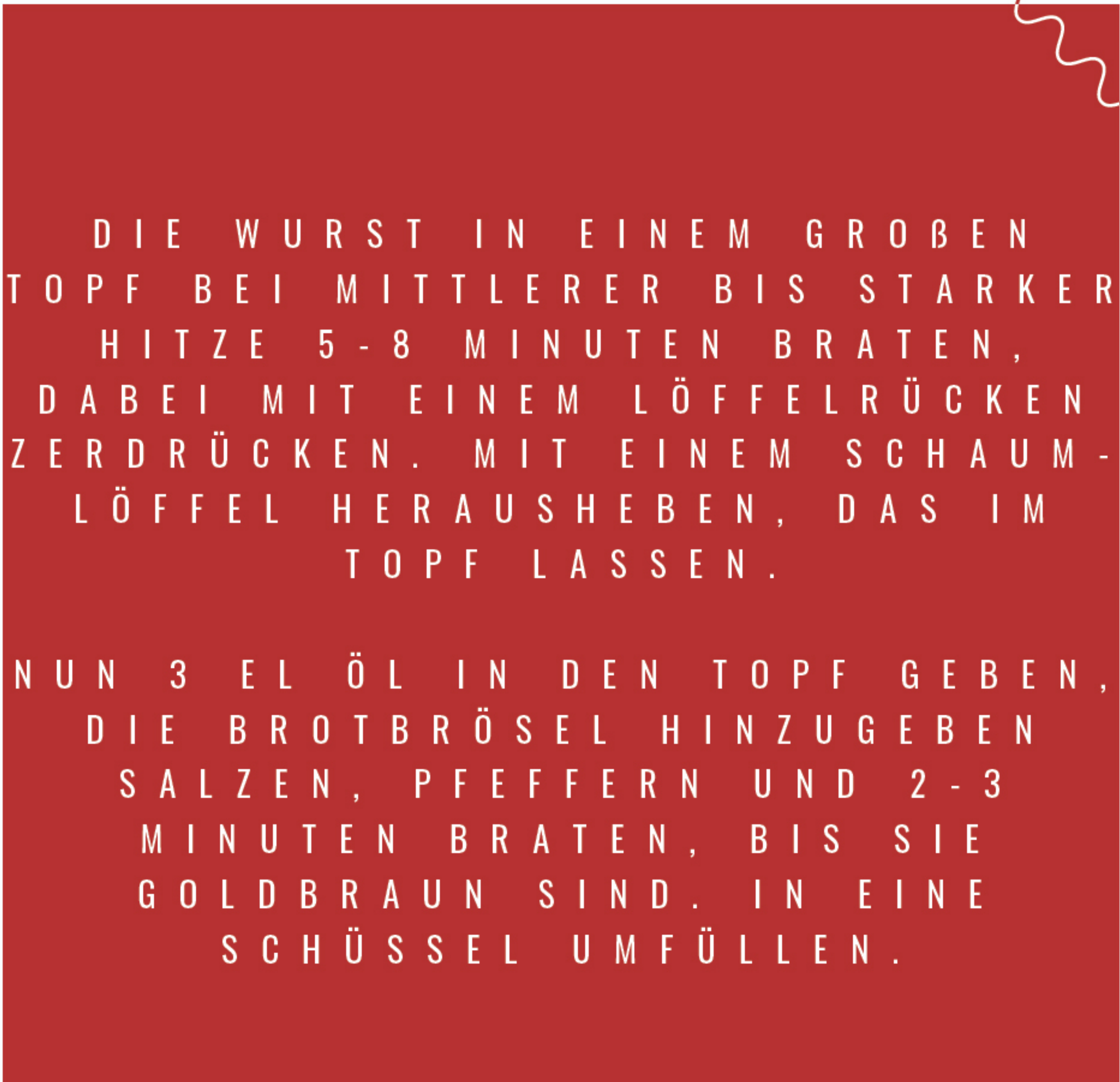


500 G CHORIZO
(ODER SCHARFE ITALIENISCHE)
6 EL OLIVENÖL
125 G FRISCHE GROBE
BROTBRÖSEL
GROBES SALZ
FRISCH GEMAHLENER
SCHWARZER PFEFFER
500 G RÖHRENFÖRMIGE PASTA
(Z. B. RIGATONI ODER ZITI)
6 KNOBLAUCHZEHEN
4 EL TOMATENMARK
1 GROBES BUND CIMA DI RAPA
(STÄNGEL)
PECORINO, PARMESAN
ODER RICOTTA SALATA



Zubereitung

#PASTA



DIE WURST IN EINEM GROßEN TOPF BEI MITTLERER BIS STARKER HITZE 5 - 8 MINUTEN BRATEN, DABEI MIT EINEM LÖFFELRÜCKEN ZERDRÜCKEN. MIT EINEM SCHAUM-LÖFFEL HERAUSHEBEN, DAS IM TOPF LASSEN.

NUN 3 EL ÖL IN DEN TOPF GEBEN, DIE BROTBKRÜMEL HINZUGEBEN SALZEN, PFEFFERN UND 2 - 3 MINUTEN BRATEN, BIS SIE GOLDBRAUN SIND. IN EINE SCHÜSSEL UMFÜLLEN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

#PASTA



PASTA IN REICHLICH KOCHENDEM
WASSER KNAPP AL DENTE KOCHEN.
DANN ABGIEßEN, DABEI
MINDESTENS 250 ML
WASSER AUFFANGEN.

INZWISCHEN DAS RESTLICHE ÖL
(3 EL) IN DEN TOPF GEBEN UND
KNOBLAUCH DARIN UNTER
GELEGENTLICHEM RÜHREN
2 - 3 MINUTEN BRATEN, BIS ER
GOLDBRAUN IST. DAS TOMATEN-
MARK HINZUFÜGEN UND UNTER
STÄNDIGEM RÜHREN 2 - 3 MINUTEN
BRATEN, BIS GELBROT IST UND
BEGINNT, AM TOPFBODEN
ANZUSETZEN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

#PASTA



C I M A D I R A P A I N D E N T O P F G E B E N ,
S A L Z E N U N D P F E F F E R N . A U F
S C H W A C H E R B I S M I T T L E R E R H I T Z
3 - 5 M I N U T E N G A R E N , B I S
Z U S A M M E N G E F A L L E N U N D K R Ä F T I G
G R Ü N I S T ; A B U N D Z U R Ü H R E N
P A S T A U N D C H O R I Z O M I T D E M
P A S T A W A S S E R I N D E N T O P F G E B E N .
U N T E R S T Ä N D I G E M R Ü H R E N
E R H I T Z E N , B I S J E D E S S T Ü C K P A S T A
M I T D E R C H O R I Z O W Ü R Z I G E N
T O M A T E N S A U C E Ü B E R Z O G E N I S T .
D I R E K T A U S D E M T O P F S E R V I E R E N
(O D E R A U C H N I C H T) , G E R N E
B R Ö S E L S O W I E K Ä S E Z U M D A R Ü B E R -
R E I B E N D A Z U R E I C H E N .

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI