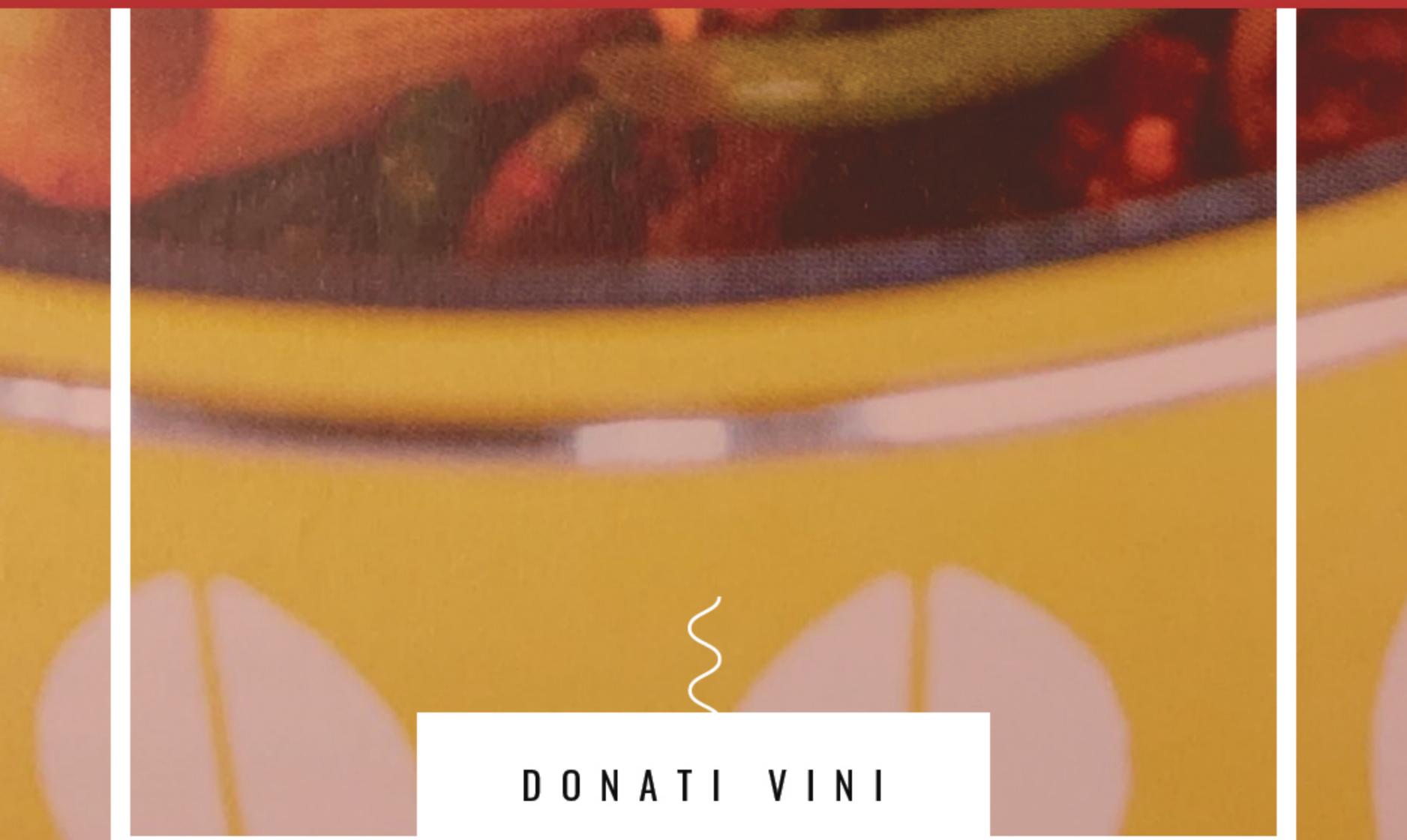




# Rezepte

#80



DONATI VINI

# ZUTATEN

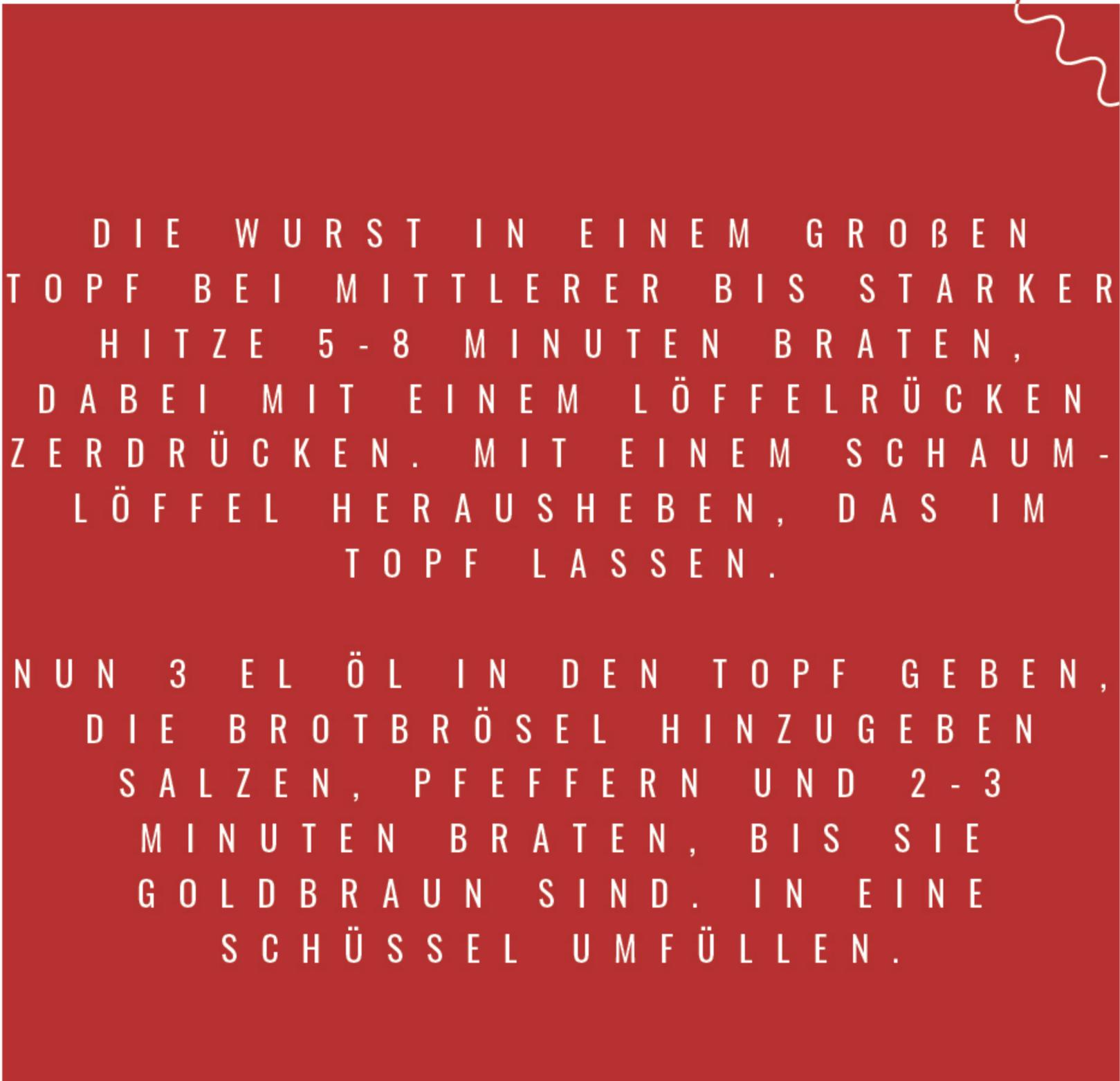


500 G CHORIZO  
(ODER SCHARFE ITALIENISCHE)  
6 EL OLIVENÖL  
125 G FRISCHE GROBE  
BROTBRÖSEL  
GROBES SALZ  
FRISCH GEMAHLENER  
SCHWARZER PFEFFER  
500 G RÖHRENFÖRMIGE PASTA  
(Z. B. RIGATONI ODER ZITI)  
6 KNOBLAUCHZEHEN  
4 EL TOMATENMARK  
1 GROBES BUND CIMA DI RAPA  
(STÄNGEL)  
PECORINO, PARMESAN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