

Pastashop24.de

Pennoni mit Merguez-Bällchen in frischer Tomatensauce

Zutaten für 3-4 Personen:

300g Pennoni
5 Merguez Würstchen
(herzhaft gewürzte Wurst aus Rind od
Lamm aus Nordafrika)

Für die Tomatensauce:

800g gestückelte Tomaten (2 Dosen)
2 Knoblauchzehen
frische glatte Petersilie
Salz, Zucker



frisch geriebener Parmesan
Olivenöl

Zubereitung:

Für die Tomatensauce Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und gestückelte Tomaten dazugeben. Bei kleiner Hitze einköcheln lassen. Mit etwas Zucker und Salz abschmecken. Etwas ziehen lassen (auch über Nacht). Petersilie waschen und hacken und darunterühren.

Die Merguez in gleichmässigen Stücken aus der Pelle drücken und zu kleinen Bällchen formen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen gleichmässig und scharf anbraten.

Bällchen in die Tomatensauce geben und nochmal gemeinsam erhitzen und ziehen lassen.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Die Nudeln unterheben, auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Parmesan und frische Petersilie darübergeben und servieren.