



Zutaten

- 1 Karotte
- 2 Schalotten
- 3 Stangen Sellerie
- 1/2 Fenchel
- 2 TL Tomatenmark
- 50 ml Rotwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 8 Kapern
- 10 Kirschtomaten
- 1/2 Bund Petersilie

Hauptgang

Salsiccia-Ragout

Entdecken Sie unser köstliches Salsiccia-Ragout mit frischem Gemüse. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Salsiccia-Fleisch
2. Parmesan
3. Olivenöl, Salz, Pfeffer
4. Gemüse schälen, bzw. waschen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen.
5. Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Brühe auffüllen und 20-30 Minuten köcheln lassen.
6. Salsiccia-Fleisch in einer Pfanne angehen lassen, dann mit dem Gemüsesud aufgießen. Die Kapern fein hacken, Tomaten halbieren und Petersilie in feine Streifen schneiden. Alles in die Soße geben und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.
7. Gekochte Nudeln ins Ragout geben, mit viel geriebenem Parmesan vermischen und mit einem Schuss Olivenöl verfeinern.