

## Zutaten

- 2 Salsiccia
- 160 g griechische Nudeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Fenchelknolle
- 30 ml Olivenöl
- 30 g Tomatenmark
- 160 ml Brühe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 80 g Parmesan

Hauptgang

# Pasotto mit Paprika und Salsiccia

Entdecken Sie unser köstliches Pasotto-Rezept mit Paprika und Salsiccia. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und lassen Sie sich inspirieren!

## So wird’s gemacht:

1. Die Salsiccia anbraten und anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Nudeln in Salzwasser 6 Minuten vorkochen. Alle Gemüse in Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen, dann die anderen Gemüse dazugeben und mit anschwitzen. Thymian und Rosmarin fein hacken und dazu geben, mit etwas Brühe angießen und aufkochen lassen.
2. Die Nudeln abschütten und dem Gemüse beigeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wurstscheiben dazu geben, mit einem Deckel abdecken und bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten die Geschmacksverbindung abwarten. Das Pasotto abschmecken und mit gehackter Petersilie und geriebenem Parmesankäse vollenden.