

Pasta mit Salsiccia und Dörrtomaten

(Rezept für 4 Personen)

200 g Salsiccia
60 g getrocknete Tomaten, in Streifen
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 dl Rotwein
125 g Frischkäse nature
¼ Bund Oregano, fein geschnitten
Pasta
250 g Pasta (z.B. Mafaldine, Tagliatelle oder Fettuccine)
¼ Bund Oregano, Blättchen abgezupft
60 g Parmesan, mit dem Sparschäler Späne abgeschält

Das Wurstbrät in eine beschichtete Bratpfanne ohne Fett aus der Pelle drücken und ca. 5 Minuten, bei gelegentlichem Rühren, knusprig braten. Tomaten und Knoblauch begeben, kurz mitbraten. Wein dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Frischkäse und Oregano begeben, mischen. Pasta im siedenden Salzwasser al dente kochen. Ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen. Pasta abtropfen, mit dem Kochwasser und der Sauce zurück in die Pfanne geben, mischen. Pasta anrichten, Oregano und Parmesan darüber streuen.