



Gemelli mit Salsiccia und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Gemelli
- 4 Salsicce
- 2 Schalotten oder eine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 200 ml Passata
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Zucker
- 1 TL Chiliflocken
- 150 g Mini Mozzarella Kugeln
- 3-4 Blätter Basilikum
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Knoblauch und Schalotten fein hacken. Salsicce enthäuten.

2 EL Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Salsicce hinzufügen und mitbraten.

Passata und 200 ml Wasser aufgießen und Tomatenmark einrühren.

Knoblauch, Rosmarin, Zucker und Chiliflocken hinzufügen und die Soße ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Soße mit Pfeffer und Salz (eher sparsam, da Salsicce schon sehr salzig sind) abschmecken.

Gemelli nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.

Gemelli abtropfen, zu der Soße geben und gut verrühren. Mozzarella-Kugeln halbieren und unter die Pasta heben. Mit frischem Basilikum bestreuen und servieren.

© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)