



PASTA MIT SÜSSEN ITALIENISCHEN CHILISCHOTEN, SALAMI UND PECORINO-KÄSE

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 50 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 350 g süße italienische grüne Chilischoten (Friggitelli)
- 200 g frische Schweine-, Puten- oder vegetarische Salami
- 400 g Nudeln (Tonnarelli oder Bucatini)
- 200 g Kirschtomaten, gehackt
- 100 g Pecorino-Käse
- 1 Knoblauchzehe
- Basilikum, zum Abschmecken
- Salz, nach Geschmack
- schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf

Ein köstliches Nudelgericht mit Würstchen, Kirschtomaten und süßen, grünen italienischen Chilischoten: Jeder Bissen verströmt das Aroma eines mediterranen Sommers.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **50 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Zunächst die süßen italienischen grünen Chilischoten unter fließendem Wasser waschen, der Länge nach halbieren, dabei den Stil und die Kerne entfernen; ggf. größere Chilischoten in Stücke schneiden.

Die Wurst aus dem Darm nehmen und zerbröseln oder hacken.

Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen, die zerkleinerte Wurst hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren anbraten.

Dann die süßen italienischen grünen Chilischoten und die Kirschtomaten hinzugeben und einige Minuten weiterbraten, dabei gelegentlich umrühren.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser *al dente* kochen und abgießen.

Die Nudeln zu der Sauce aus grünen Chilischoten und Wurst geben, durchschwenken und mit reichlich geriebenem Pecorino-Käse bestreuen.

Tipp aus der Küche: Wenn Sie es gerne scharf mögen, geben Sie ein paar getrocknete Chiliflocken dazu. Guten Appetit!

