

# Tagliatelle mit Salami



Leckere Pasta

Ein einfaches Pasta-Gericht, für das man aber diesmal eine Salami gut verwerten kann, man diese also nicht immer nur als Brot-Auflage verspeisen muss.

Ein aromatisches und würziges Gericht.

Ausgebildete Köche entfernen bei frischen Tomaten ja gerne die Haut durch vorheriges, kurzes Blanchieren, weil die Haut angeblich unverdaulich ist. Ich belasse bei diesem Gericht die Haut an den Tomaten, man wird das Gericht auch in dieser zubereiteten Weise essen können.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Tagliatelle
- 200 g luftgetrocknete Ring-Salami
- 6–8 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- trockener Weißwein

- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Salami in kleinere Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Tomaten dazugeben. Salami hinzugeben und ein wenig mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.