

Calabrese Nduja Pasta Sauce

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g geschälte Büchsentomaten
- 200g Nduja Streichwurst aus Kalabrien (Alternative: Chorizo-Wurst)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- mediterrane Kräuter (getrocknet oder frisch)
- eine grosse Hand voll frischer Basilikum
- eine Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch rüsten und klein schneiden
- Basilikum in Streifen schneiden.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne in wenig Öl zuerst die Zwiebeln und dann den Knoblauch andünsten.
- Die Nduja Wurst zugeben und ca. 3 Minuten anbraten und umrühren bis sie zerflossen ist.
- Die Tomaten zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln. Dazwischen wenig Zucker und die Kräuter (ohne Basilikum) zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kurz vor Schluss den Basilikum unterrühren.

Tipp:

- Typischerweise mit Spaghetti. Diese vor dem Servieren mit der Sauce gut vermischen und dabei noch etwas Spaghetti-Kochwasser zugeben!
- Und natürlich geriebenen Parmesan- oder ähnlichen Käse auf dem Teller darüber streuen.
- Die Nduja di Spilinga ist eine fettige und scharfe kalabrische Streichwurst vom Schwein. Man kriegt die seit neustem bei Lidl. Ansonsten kann man spanische Chorizo-Wurst nehmen, diese pellen, in dünne Scheiben schneiden und dann in einem Mörser noch zerstampfen.

