

Pasta mit Champignons oder Bratwurst

Zutaten für die Variante mit Pilzen (für 4 Personen):

- 500 g braune und helle Champignons
- 2 Zwiebeln
- 600 g (aus der Dose) Tomaten
- 70 g Tomatenmark
- 500 g (Orecchiette) Nudeln
- Salz
- Zucker
- gemörster Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g Parmesan
- Olivenöl

Die Pilze putzen, größere Exemplare gegebenenfalls teilen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Butter und etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Dosentomaten hinzufügen und mit dem Kartoffelstampfer oder einer Gabel etwas zerkleinern. Tomatenmark unterrühren und die Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze dazugeben und alles 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Die Orecchiette (alternativ: Penne Rigate oder Fusilli) in Salzwasser garen. Rosmarinnadeln klein hacken. Die gekochten Nudeln tropfnass zur Soße geben und alles vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rosmarin hinzufügen.

Die Pasta auf Teller geben und mit frisch geriebenem Parmesan oder anderem Hartkäse bestreuen.

Zutaten für die Variante mit Bratwurst:

- 4 Bratwürste
- oder: Salsiccia

Für die Fleisch-Variante die Bratwürste in größere Stücke schneiden. Die Tomatensoße wie bei der Variante mit Pilzen zubereiten. Falls Zwiebeln in der Wurstmasse vorhanden sind, kann man auch auf die Zugabe von frischen Zwiebeln verzichten. Die Wurststücke in die Soße legen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten schmoren.

Die gekochte Pasta zur Bratwurst-Soße geben, abschmecken und mit geriebenem Parmesan servieren.

Wer mag, kann beide Varianten auch noch mit etwas frischem Olivenöl beträufeln.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 16.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen