

Scharfe Nudeln

Zutaten:

400 g kurze Makkaroni
100 g Rauchfleisch (in Scheiben)
500 g Hackfleisch
80 g Parmesankäse
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
3 kleine Chilischoten
1 Kohlrabi
1 Stange Porree
2 rote Paprika
2 Dosen Pizzatomaten (420 g)
½ Bund Basilikum
6 cl Marsalawein
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl



Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch und Chilischoten klein hacken.
- Alles in Olivenöl dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Rauchfleisch, Porree, Paprika, Kohlrabi in kleine Stücke schneiden.
- Tomaten mit dem Saft unter das Fleisch rühren.
- Rauchfleisch und Gemüse ebenfalls unterrühren.
- Etwa 10 Minuten lang einkochen lassen.
- Basilikum in Streifen schneiden.
- Streifen während des Einkochens mit dem Wein zugeben.
- Sauce mit Salz, Pfeffer und Oregano scharf abschmecken.
- Makkaroni in Salzwasser mit etwas Öl al dente garen.
- Gut abgetropfte Nudeln unter die Sauce mischen.
- Halbe Käsemenge untermengen.
- Nudeln auf dem Teller mit dem restlichen Käse überstreuen.