CHEFS&CO

Zuhause kochen wie die Profis

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

DIE AUS HARTWEIZENGRIESS HERGESTELLTEN MALLOREDDUS SIND DIE WOHL TYPISCHSTEN SARDISCHEN NUDELN.

FÜR 4 PERSONEN:

300 g	Malloreddus (sardische Gnocchetti)
2	sardische Würstchen oder 2 normale Würstchen
1	weiße Zwiebel
400 g	passierte Tomaten
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
	Parmesan zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit 3 EL Olivenöl bei schwacher Hitze anbraten. Eine Prise Salz zugeben und abdecken.

2. Die Wurst in grobe Stücke zerkleinern und zu der Zwiebel geben. Alles gut würzen und mischen. Die passierten Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die sardischen Gnocchi gemäß der auf der Packung angegebenen Garzeit kochen. Nach dem Kochen abtropfen lassen und gut mit der Tomatensauce und der Wurst mischen.

4. Zum Schluss noch mit etwas Parmesan garnieren.

www.chefs-co.com

Follow us

In Kooperation mit dem Magazin *Lust auf* Italien

LA CUCINA ITALIANA