

# Vorkoster | Pasta mit Salami-Tomaten-Sauce

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Pappardelle
- 120 g Salami
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 – 2 EL Olivenöl
- 400 ml passierte Tomaten aus der Dose
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung:

Schneiden Sie die Zwiebel in dünne Scheiben und schwitzen diese in etwas Öl an, bis sie glasig sind. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Ganze pfeffern und nur leicht salzen, da die Salami auch viel Salz enthält. Die passierten Tomaten hinzugeben und alles zusammen für etwa 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsangabe kochen.

Basilikum grob hacken und erst am Schluss in die Tomaten-Sauce geben, damit das Aroma nicht verloren geht. Schneiden Sie die Salami in feine Streifen und geben Sie diese mit in die Sauce.

Am besten geben Sie die Nudeln in den Topf mit der Sauce und heben diese unter. Mit Petersilie garnieren.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: Der Vorkoster vom 19.04.2013*