

Malloreddus (Gnocchetti sardi)

für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Malloreddus
- 200 g Salsiccia mit Fenchelsamen
- 1 dl Olivenöl extra vergine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kg Dosentomaten + 1 EL Tomatenmark
- 1 Prise Salz, Blätter frisches Basilikum
- Safran
- 100 g Pecorino staggionato



Zubereitung:

Wurst in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Zerdrückte Knoblauchzehe kurz zugeben und mit anschwitzen (bitte achten Sie darauf, daß der Knoblauch nicht braun wird, weil er dann bitter schmeckt).

Dann die Wurst und den Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Die zerdrückten Dosentomaten, das Tomatenmark, Basilikum, Salz und Safran zugeben.

Solange köcheln, bis es andickt.

Kurz vor Ende die Wurststücke wieder begeben.

Wasser zum Kochen bringen und die Malloreddus für ca. 12-15 Min. al dente (bißfest) in Salzwasser sprudelnd kochen, abgießen (nicht abschrecken!).
und zu der fertigen Soße geben.

Mit dem Pecorino-Käse bestreuen.