

Conchiglie mit Peperoni und Salsiccia

Dieser Muschelschatz ist ohne Taucherbrille aufzufinden!

La Mise en Place:

1 kleine rote Peperoni, 250 g Salsiccia, 1 Zwiebel, ½ Bund Oregano, 60 g Provolone, 1 mittlere Dose Pelati, Olivenöl, 120 g Conchiglie

Die Vorbereitung:

Die Peperoni in Würfelchen schneiden. Salsiccia längs aufschneiden, die Haut abziehen und die Wurst in kleine Stücke schneiden. Zwiebel hacken. Vom Oregano die Blättchen zupfen und Provolone in feine Würfelchen hacken. Pelati in eine ofenfeste Form giessen

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Peperoni, Salsiccia und Zwiebel darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Herausnehmen. *Die Hälfte der Oreganoblättchen* und Provolone untermischen.

Conchiglie im sprudelnden Wasser al dente garen und abgiessen.

Die Pasta auf die Pelati setzen. Die Sosse in und über die Conchiglie geben.

Das Gratinieren:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Die Vollendung:

Restlichen Oregano darüber zupfen und auftragen.

