Spaghetti mit Salsiccia-Sugo

Ein richtiger Sugo muss stundenlang köcheln, das liest man immer wieder. Wenn man Zeit und Musse hat, kommt das bestimmt gut. Man muss auch nicht ständig dabeistehen, aber ab und zu sollte man ein Auge darauf werfen. Im Unterschied zu einer Tomatensauce, soll der Sugo so richtig dick werden und dabei einen intensiven Geschmack entwickeln. Ich habe ihn 2 1/2 Stunden köcheln lassen und war ganz zufrieden damit. In dieser Zeit wird auch das Hackfleisch schön weich. Anstelle von Hackfleisch kann auch eine gute Salsiccia verwendet werden, was in Italien durchaus üblich ist, da sie bereits gewürzt ist und dem Sugo guten Geschmack verleiht.

Die Spaghetti aus der Mühle in Poschiavo sind nicht nur schön verpackt, sie schmecken auch gut. Sie sind etwas dicker als herkömmliche Spaghetti und besitzen eine rauhe Oberfläche, die sie zu guten Saucenfängern macht.

Zutaten (ca. 3 Portionen)

1	Salsiccia, ca. 120g
50g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2Tl	Tomatenpüree
1dl	kräftiger Rotwein
2,5dl	Passata di Pomodoro
1,5dl	Hühnerbouillon
1Tl	Basilikum-Pesto
1-2	Prisen Zucker
	Olivenöl
	Pfeffer und Salz

Pro Portion:

80g	Spaghetti
	Salz

10g Tafelbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Brät aus der Salsiccia herausdrücken und zerzupfen. Alles zusammen in Olivenöl andünsten. Tomatenpüree zugeben, gut vermischen und 2-3 Minuten mitdünsten. Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Passata und Bouillon zugeben und ca. 2 1/2 zugedeckt leicht köcheln lassen. Dabei 2-3 mal gut durchrühren.

Pesto in den Sugo einrühren und nochmals einige Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Die Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen. Butter schmelzen lassen, die Spaghetti zugeben und vermischen. Sugo zugeben und vermischen.

Spaghetti anrichten und nach Belieben mit Käse und gehackter Petersilie bestreuen.