

amatriciana con cabanossi

500g kompakte Nudeln (z.B.: Barilla Gemelli oder Castellane)
nach Anleitung kochen, abgießen

1 mittlere Zwiebel und

2 Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln

1 Chilischote entkernen und fein hacken

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,
Zwiebel, Knoblauch und Chili darin andünsten

400g stückige Tomaten und

100ml Weißwein dazugeben

Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** abschmecken

300g Cabanossi längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in der Soße erhitzen