



Schelpjespasta met pittige saus en braadworst



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram schelpjespasta
4 braadworsten
1 scheut olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 takje rozemarijn (fijngesneden)
1 rode paprika (in stukjes)
4 rode chilipepers (in stukjes)
1 eetlepel gedroogde oregano
1 glas witte wijn
1 bakje kerstomaat (in stukjes)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de schelpjespasta gaar in lichtgezouten water.
- 2.** Knijp het vlees uit de braadworsten. Verhit olijfolie en bak hierin de ui en het vlees uit de braadworst mooi bruin. Voeg de knoflook, de rozemarijn, de rode paprika en de chilipeper toe. Roerbak en laat even garen. Voeg de oregano, de witte wijn en de kerstomaten toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Laat even inkoken.
- 3.** Giet de pasta af en meng met de saus.