



## Calamarata mit Salsiccia

### Ein Hauch von Fenchel

Zutaten (4 Personen)

- 400 g Setaro Calamarata
- 500 g Salsiccia
- 1 Glas Datteltomaten von Marecocola
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Tomatenmark
- nach Belieben 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- Wildfenchel von Marecocola

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch in hauchdünne Scheiben und Salsiccia in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch kurz anbraten und Salsiccia braun anbraten.
4. Datteltomaten hinzu geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Nach Bedarf mit Tomatenmark etwas verdicken.
6. Nach Belieben vor dem Servieren mit geriebenem Käse bestreuen und mit Wildfenchel toppen.