



**Roland's Lieblingsessen: Ideale Kraftnahrung, um wieder Kraft für den Prototypenbau zu tanken.**

# salsiccia

Olivenöl	4 kleine Dosen Tomaten
4 Knoblauchzehen	Salz
1 getrocknete Chilischote	schwarzer Pfeffer
1000g Auberginen	1000g Penne rigate
6 Salsiccia-Würste	250g Parmesankäse
alternativ 6 grobe Bratwürste und	1 Baguette
1/2 TL zerstoßene Fenchelsamen	



**1. Knoblauchzehen** schälen und zusammen mit der zerbröselten **Chilischote** in eine große Pfanne mit viel heißem **Olivenöl** geben. (Vor dem Servieren kann der Knoblauch wieder entfernt werden).



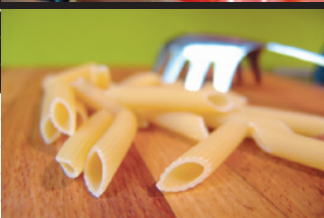
**2. Die Auberginen** waschen, in große Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Da Auberginen sehr viel Öl aufsaugen, kann eventuell mehr **Olivenöl** nachgegossen werden.



**3. Die Wurstmasse der Salsiccia** in kleinen Portionen aus der Haut drücken und zu Bällchen formen. Zu den Auberginen geben und kurz anbraten lassen.



**4. Die Tomaten** unterrühren, **salzen** und **pfeffern** und langsam bei kleiner Flamme kochen lassen, damit sich die verschiedenen Geschmacksrichtungen verbinden.



**5. Wasser** in einem großen Topf zum Kochen bringen und darin die **Penne rigate** al dente kochen lassen.



**6. Alles** auf einem Teller anrichten und mit viel **Parmesankäse** bestreuen. Das **Baguette** in Scheiben schneiden und dazu servieren.