

## Penne mit Salami und Käse

200 g	Salami
1	große Zwiebel
2	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
0,1 l	trockener Weißwein
1	große Dose Tomaten (in Stücken)
1 Zweig	Rosmarin
100 g	geriebener Emmentaler (Minus L)
	Salz, Pfeffer
400 g	Penne

Salami häuten und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch Klein schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in dem Öl andünsten. Salami hinzufügen und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen.

Tomatenstücke hinzufügen, Rosmarinnadeln hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den geriebenen Käse in die Sauce und warten, bis er sich aufgelöst hat.

Sauce dann mit den vorher gekochten Penne servieren.