

Hauptgericht

Für 2 Personen



Pasta al sugo di salsicce

2 Salsicce (ersatzweise frische Bratwürste)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 TL Fenchelsamen
1 kleine Dose geschälte Tomaten (300 g)
oder passierte Tomaten
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
250 g Nudeln
½ Bund Rucola
Weißbrot oder Parmesan nach Wunsch



Zubereitung

1. Wurstfüllung aus den Häuten ausdrücken und mit den Fingern zerkrümeln, damit der Sugo nicht zu grob wird. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden.
2. Öl warm werden lassen. Wurstkrümel darin rundherum anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Fenchelsamen dazu, kurz dünsten.
3. Tomaten in der Dose kleiner schneiden, zur Wurst schütten, salzen (vorsichtig, weil die Wurst auch salzig ist) Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Paprika, Petersilie und Salz hinzufügen. Alles auf kleiner Flamme 10 min. garen.
4. In der Zeit einen großen Topf mit 4—5 l Wasser füllen, 1 EL Salz dazu. Wasser zum Kochen bringen, Nudeln reinschütten, umrühren und al dente kochen.
5. Rucola waschen und klein schneiden.
6. Sauce abschmecken, Rucola untermischen.
7. Nudeln abgießen, in tiefe Teller verteilen, Sugo drauf. Brot und geriebenen Parmesan nach Wahl und Wunsch dazustellen.

Arbeitszeit ca. 20 min Koch-/Backzeit ca. 20 min Gesamtzeit ca. 40 min
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

