AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Italien

TAGLIATELLE ALLA SALSICCIA



Rezept: srf.ch. Rick Steins verlängertes Wochenende, Bologna, 10. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese Nudeln an Wurstsauce werden in Bologna sogar häufiger gekocht als die berühmte Pasta alla bolognese mit Tomaten. Die Fenchelsamen geben dem Gericht die besondere Note.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Schweinswurst	1 Pr	Paprika, scharf
200 g	Stangensellerie	1 dl	Weisswein, trocken
1	Zwiebel	3 dl	Gemüsebouillon
2 Zehen	Knoblauch	1 dl	Vollrahm
2 TL	Fenchelsamen	500 g	Tagliatelle, frisch
		100 g	Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Stangensellerie, Zwiebel und Knoblauch rüsten und fein schneiden
2. Kügelchen aus der Wurst pressen und in einer grossen Bratpfanne mit wenig Öl gut anbraten.
3. Fenchelsamen im Mörser zerstossen, Rosmarin hacken und zusammen mit dem Paprika in die Pfanne geben und mitbraten.
4. Das geschnittene Gemüse zur Wurstmasse geben und 5 Min. dünsten.
5. Tagliatelle al dente kochen.
6. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. 10 Min. köcheln lassen. Rahm zugeben und nochmals 10 Min. ziehen lassen. Pasta unter die Sauce geben und einen Moment ziehen lassen.

TIPP: Erst der frisch geriebene Parmesan gibt dem Gericht seinen vollen Geschmack.