

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

TAGLIATELLE ALLA SALSICCIA



KURZ VORGESTELLT

Italienisch kochen gelingt viel besser, wenn die Gerichte ihre Namen behalten. Die Nudeln an Wurstsauce werden in Bologna häufiger gekocht als die tomatige Pasta alla bolognese! Erst der Fenchelsamen gibt 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 Zehe	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.