

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
35 Min.

SAISON
Winter

HERKUNFT
Italien

SCHWEINSWURST MIT CIMA DI RAPA



KURZ VORGESTELLT

Mit ItalienerInnen die originale Bezeichnung Salsiccia e friarielle benutzen! Friarielle ist das kampanische Dialektwort für Cima di rapa, dem köstlichen, leicht bitteren Wintergemüse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Salsiccia	1 Zehe	Knoblauch, fein geschnitten
1 kg	Cima di rapa	1	Peperoncino, dünne Ringe
6 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Wurstmasse aus dem Darm drücken und in wenig Olivenöl geduldig bei mittlerer Hitze knusprig braten.?
2. Den gerüsteten Stängelkohl, so die deutsche Bezeichnung für Cima di rapa, 10 Min. in siedendem Salzwasser blanchieren. Dann in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Die Knoblauchscheibchen, die Peperoncino-Ringe und die Cime di rapa zu den Salsicce geben. Generös Olivenöl darübergiessen und einige Minuten durchziehen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Mit Fenchel gewürzte Würste passen ausgezeichnet. Knuspriges Brot, Focaccia oder Pizza bianca dazu servieren.