AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**35 Min.**	**Winter**	**Italien**

SCHWEINSWURST MIT CIME DI RAPA

Rezept: Claudio del Principe. all'Orto. AT-Verlag 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit ItalienerInnen die originale Bezeichnung Salsiccia e friarielle benutzen! Friarielle ist das kampanische Dialektwort für Cime di rapa, das köstliche, leicht bittere Wintergemüse.Â

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Salsicca	1 Zehe	Knoblauch, fein geschnitten
1 kg	Cime di rapa	1	Peperoncino, dünne Ringe
6 EL	Olivenöl		Salz, Peffer 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 Cime 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 Salcicce geben. Generös Olivenöl darübergiessen und einige Minuten durchziehen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Â

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