

Pasta mit Salsiccia-Fenchel-Soße und Parmesan

Für zwei Personen

Für die Pasta Fresca:

200 g Semola Hartweizengrieß 100 g Mehl 2 Eier

1 Prise Salz

Für die Salsiccia-Sauce:

200 g Salsiccia mit Fenchelsamen $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe

1 kleine rote getrocknete Chili 2 TL Fenchelsamen 2 Zweige Thymian

1 Dose eingelegte Tomaten 50 ml Weißwein 3 EL Olivenöl

1 Prise Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Pasta Fresca:

Das Semola, Eier und ca. 100 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten.

Kurz ruhen lassen und anschließend ausrollen, zusammenklappen und Bandnudeln daraus schneiden. Die frische Pasta anschließend in etwas Mehl wälzen, damit diese nicht zusammenkleben. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser und Salz zum kochen bringen.

Für die Salsiccia-Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Salsiccia aus der Pelle zupfen, dazugeben und scharf anbraten. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und ebenfalls unter die Fleisch-Zwiebelmasse mengen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Das Ganze im Anschluss mit Weißwein ablöschen. Salz, Pfeffer und Tomaten dazugeben, mit einer Gabel zerdrücken und auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die frische Pasta in das Nudelwasser einlassen und warten, bis diese oben schwimmen. Nudeln mit Schaumkelle herausnehmen und unter die Sauce mischen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und auf den Tellerboden geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.

Sabrina Gostomski am 13. Mai 2019