

# Safran-Fregola-sarda, Kirschtomaten, Rauke, Salsiccia

## Für zwei Personen

### Für die Fregola sarda:

200 g Fregola sarda	250 g Kirschtomaten	1 Bund Rauke
1 kleine weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Pecorino
1 EL Butter	80 ml trockener Weißwein	100 ml Geflügelfond
2 Zweige Minze	½ Döschen Safranfäden	½ Döschen Safranpulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Salsiccia:

2 Salsiccia à 150 g	4 Kirschtomaten	4 Salbeiblätter
2 frische Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl

### Für die Fregola sarda:

Die Fregola sarda in Salzwasser al dente garen. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten abrausen, trockentupfen und halbieren. Rauke verlesen, Stiele entfernen, abrausen und trockenschleudern. Minze abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pecorino fein reiben.

2 Esslöffel Öl in einem weiten Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch kräftig darin andünsten. Safranfäden und Safranpulver hinzufügen.

Fregola sarda und Tomaten unterheben und alles mit Weißwein und Fond auffüllen. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Rauke und Minze unterheben und etwa 1 Minute zusammenfallen lassen. Vor dem Servieren Pecorino und Butter einrühren.

### Für die Salsiccia:

Salsiccia in 1 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Salbei, Lorbeer und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Zur Salsiccia in die Pfanne geben und etwa eine Minute mitbraten. Tomaten an der Rispe abrausen, trockentupfen und kurz mitbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Statz am 05. Juli 2021