

# Makkaroni al torchio mit Salsiccia fresca

## Für 4 Personen

Salz	240 g frische Bratwurst (Salsiccia fresca)	50 ml Brühe (instant)
320 g Makkaroni al torchio	25 g fein geschnittener Speck	50 g Butter
Pfeffer	120 g Parmesankäse	

Reichlich Wasser und etwa 2 TL Salz in einem großen Topf zugedeckt aufkochen.

Inzwischen für die Sauce die Bratwurstmasse aus den Därmen drücken und in eine Pfanne geben. Die Brühe zugießen und die Brätmasse bei milder Hitze dünsten, dabei mit einem Pfannenwender fein zerdrücken.

Nudeln ins kochende Wasser einstreuen, durchrühren und nach Packungsanleitung bissfest garen. Den Speck unter die Wurstmasse mischen. Bei starker Hitze offen braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Wurstmasse und Speck unter Wenden leicht knusprig braten. Die Butter unterrühren und die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Makkaroni in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Nudeln unter die Sauce mischen.

Parmesan fein reiben. Kurz vor dem Anrichten den Käse unter die Nudeln mischen und alles kurz durchschwenken. Auf Tellern verteilen und sofort servieren.

Frank Buchholz am 01. August 2016