

Linguine mit gebratener Salsiccia und Nusscreme

Für 4 Personen

100 g Walnusskerne	60 g Mandeln	60 g Haselnüsse
50 g Pinienkerne	80 g Parmesan (im Stück)	2 Knoblauchzehen
300 ml Milch	80 g Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	300 g Salsiccia	1 TL Olivenöl
400 g Linguine	1 Bund Schnittlauch	1 EL Madagaskar-Pfeffer

In einer Pfanne ohne Fett Walnusskerne, Mandeln, Haselnüsse und Pinienkerne goldbraun rösten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Nüsse grob hacken.

Den Parmesan fein reiben.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Milch, Semmelbrösel, Knoblauch, jeweils 2/3 der gehackten Nüsse und 2/3 vom geriebenen Parmesan im Mixer zu einer feinen Creme pürieren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salsiccia-Würste längs einschneiden, aus der Hülle lösen und das Brät in kleine Stücke zerpuffen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Salsiccia-Brät darin gut braten. Anschließend in eine Schüssel geben, die Pfanne mit dem Bratensatz zur Seite stellen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Linguine darin nach Packungsanweisung mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Inzwischen Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Gegarte Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Dann die Nudeln in die beiseite gestellte Pfanne mit dem Bratensatz der Salsiccia geben, Nusscreme und Schnittlauch untermischen und bei mittlerer Hitze kurz schwenken.

Falls die Pasta mit der Creme zu dickflüssig ist, etwas vom aufgefangenen Nudelwasser untermischen.

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, darauf die gebratene Salsiccia verteilen. Mit restlichen Nüssen und Parmesan ausgarnieren. Madagaskar-Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und darüber streuen.

Daniele Corona am 19. April 2024