

Italienische Pfanne mit Salsiccia und Basilikum

Für 2 Personen:

1/4 Spitzkohl	3 Salsiccia	2 Sch. Toast
2 EL Olivenöl	1/2 Bund Basilikumblätter	50 ml passierte Tomaten
40 g Parmesan	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffer

Den Spitzkohl in grobe Streifen und die Salsiccia in dicke Scheiben schneiden.

Die Salsiccia in einer heißen Pfanne mit Olivenöl für 3 Minuten anbraten. Anschließend den Spitzkohl dazugeben und mitbraten.

Währenddessen das Toast in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Toast kross braten. Passierte Tomaten und Basilikumblätter dazugeben, einmal durchschwenken und auf einem Teller anrichten. Etwas Parmesan direkt fein darüber reiben.

Steffen Henssler am 17. Juni 2021