

Pasta mit Salsiccia und weißen Bohnen

Für 4 Portionen:

1 Dose geschälte Tomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	Meersalz	1 Prise Zucker
Pfeffer	1 TL Fenchelsamen	3-4 Zweige Thymian
400 g Salsiccia	1 Zweig Rosmarin	250 g Cannellini-Bohnen
400 g Penne	40 g gerieb. Parmesan	

Tomaten abtropfen lassen (Flüssigkeit auffangen) und grob hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In 2 EL heißem Öl andünsten. Gehackte Tomaten und Flüssigkeit zugeben. Würzen und ca. 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Fenchelsamen in einem Mörser grob zerstoßen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Das Brät der Salsiccia in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken.

In einer Pfanne restliche 2 EL Öl erhitzen. Salsiccia-Klößchen im heißen Öl ringsherum kräftig anbraten. Gemörserte Fenchelsamen, Thymianblättchen und Rosmarinzweig zu den Klößchen geben, kurz mitbraten. Tomatensoße angießen, Cannellini-Bohnen zufügen, alles ca. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Abschmecken und den Rosmarinzweig entfernen.

Penne nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen (etwas Kochwasser auffangen). Mit der Soße mischen, abschmecken (nach Wunsch noch etwas Nudelkochwasser zufügen). Mit dem Parmesankäse anrichten.

Cornelia Poletto am 02. September 2024