

Pasta con salsiccia

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Caterina Venturi aus Muttenz, BL)

Zutaten: (für 3 – 4 Personen)

- 350 – 400 g Salsicce con finocchio (italienische Schweinswürstchen mit Fenchelsamen)
- 2.5 dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben Trüffelöl oder frischer Trüffel
- 500 – 600 g Orecchiette, Gnocchetti oder eine andere Klein-Teigwarensorte, nach Angaben auf der Packung «al dente» gekocht

Zubereitung:

Die Haut der Würste entfernen und das Brät mit Hilfe einer Gabel in kleine Stücke reissen.

Das Brät ohne Zugabe von Fett scharf anbraten. Mit dem Rahm ablöschen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas einköcheln lassen.

Die Sauce kurz vor dem Servieren nach Belieben mit etwas Trüffelöl aromatisieren oder – nach dem Servieren – etwas frischen Trüffel über die Pasta hobeln.

Frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.