Tagliarini mit Salsiccia-Fenchel-Ragù

Pasta mit Salsiccia-Fenchel-Ragù – eine würzige Abwechslung zu Ragù mit Hackfleisch

Leicht | 2 Portionen | 110 min.



Diese Nudelsauce mit Salsiccia ist eine würzige Abwechslung zu Ragù mit Hackfleisch. Um die Herkunft dieser Bratwurst streiten sich verschiedene italienische Regionen – was ein klarer Beweis für ihre Beliebtheit ist.

Zutaten

2 Dosen ORO di Parma passierte Tomaten BIO (à 400 g)

2 EL ORO di Parma Bio-Tomatenmark

400 g frische Tagliarini

1 Zwiebel

250 g Knollenfenchel

200 g Karotten mit Grün

350 g Salsiccia (pikante grobe Bratwurst; am besten Bio)

200 ml trockener Weißwein

2 EL Kapern

30 g schwarze Oliven (eingelegt und entsteint)

2 EL Olivenöl „extra vergine“

Pfeffer und Salz aus der Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Bereite zunächst das Ragù vor. Schneide dazu die Zwiebeln, den Fenchel und die Möhren in feine Würfel. Entferne das Wurstbrät aus der Pelle und schneide es ebenfalls in Würfel. Anschließend musst du Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das gewürfelte Gemüse darin anbraten und später die Salsiccia dazugeben. Dann kannst du auch schon das Tomatenmark hinzugeben, alles gut umrühren und mit Weißwein ablöschen. Jetzt gibst du nur noch die ORO di Parma passierte Tomaten und eine Handvoll Möhrengrün dazu, bevor du die Pfanne mit einem Deckel abdeckst und die Sauce für etwa 1,5 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lässt. Nach etwa einer Stunde kannst du auch die Kapern und Oliven hinzufügen, so haben sie genug Zeit, um die Sauce zu aromatisieren. Nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken – und fertig ist die Sauce!

Schritt 2: Die Tagliarini

Koche die Tagliarini in kochendem Salzwasser bissfest und vermenge sie direkt nach dem Abtropfen mit dem Ragù. Richte das leckere Pastagericht auf Tellern an und garniere es mit frischen italienischen Kräutern deiner Wahl. Molto delicato!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte