

Begleitrezept zur health tv-Sendung „Alte Saaten“

Penne rigate mit Salsiccia und Pfifferlingen in Tomatenrahm

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Penne rigate
- 250 g Pfifferlinge
- 2-3 El Crème fraîche
- Parmesan
- Frische Kräuter und Rosmarinzweige
- 4-6 Salsiccia (ital. Fenchelbratwurst)
- 300 g San Marzano Tomaten
- Olivenöl
- 1-2 rote Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Peperoncino

Zubereitung:

1. Zwiebeln klein schneiden und in Olivenöl anbraten
2. Pfifferlinge in der heißen Pfanne mitbraten
3. Parallel einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen
4. Salsiccia hinzugeben, alles gut durchbraten
5. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und circa 10 Minuten kochen
6. San Marzano Tomaten in die Pfanne geben, mit Pfeffer und Salz und den Peperoncini abschmecken
7. Alles gut umrühren und Crème fraîche hinzugeben
8. Zum Schluss die klein geschnittenen frischen Kräuter mit in die Pfanne, nach Bedarf auch mit Fenchelsaat abschmecken
9. Etwas Nudelwasser in die Sauce geben, umrühren und dann die Nudeln in die Pfanne geben, umrühren
10. Auf Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan garnieren