



Orecchiette mit Salsiccia und würziger Thymian-Tomatensauce

 20-30min  4 Personen

Heute kochen wir eine herzhafte Abwandlung der klassischen Bolognese: die fruchtige Tomatensauce verfeinern wir mit frischem Thymian und dazu braten wir Salsiccia knusprig an. Die Vitamine liefert ein knackiger Rucolasalat. Ein richtiges Wohlfühlessen!

Was du von uns bekommst

- Orecchiette, Girolomoni ¹
- Thymian
- Zwiebel
- passierte Tomate
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Salsiccia
- Knoblauchzehe
- Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 959.0kcal, Fett 42.1g, Eiweiß 36.0g, Kohlenhydrate 105.0g



1. Salsiccia schneiden

Den Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Inzwischen **Salsiccia** von der Haut befreien und in ca. 1,5cm dicke Stücke schneiden.



4. Salsiccia anbraten

Inzwischen Pfanne mit 1,5EL ÖL auf mittlere Stufe erwärmen und **Salsiccia** darin ca. 2Min. von allen Seiten knusprig anbraten, Hitze reduzieren und gehackte **Zwiebeln** glasig mitbraten, nicht verbrennen. **Knoblauch** und **Thymian** für eine weitere Minute mitbraten.



2. Gemüse vorbereiten

Knoblauch und **Zwiebeln** schälen, dann fein hacken. **Thymianblättchen** von den Stielen abstreifen.



5. Sauce kochen

Passierte Tomaten und 100ml Wasser zur **Salsicciapfanne** geben, mit Salz, Pfeffer und 1TL Zucker abschmecken, ca. 8Min. einköcheln.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin für ca. 9-11Min. bissfest kochen, anschließend abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.



6. Anrichten

Inzwischen **Rucola** waschen und abtropfen lassen, mit 2EL ÖL, 1TL Essig, 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** grob reiben. **Pasta** unter die **Sauce** mengen, anrichten und **Käse** darüber streuen. **Orecchiette** mit dem **Salat** genießen.