



Orecchiette mit Salsiccia und würziger Thymian-Tomatensauce

 20-30min  3-4 Personen

Salsiccia ist eine saftige, fein gewürzte Wurst aus Schweinefleisch, die von Italien aus ihren Siegeszug um die Welt angetreten hat. Auch wir sind ganz verrückt nach dieser Köstlichkeit und servieren sie heute in einer fruchtigen Tomatensauce mit frischem Thymian zu bester italienischer Pasta und einem knackigen Rucolasalat.

Was du von uns bekommst

- 500g Orecchiette ¹
- 1 Packung Salsiccia
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 20g frischer Thymian
- 800g passierte Tomaten
- 1 Packung Rucola
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 28.2g, Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 37.1g



1. Salsiccia schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Salsiccia** ggf. von der Pelle befreien und in ca. 1,5cm breite Stücke schneiden.



4. Salsiccia anbraten

Die **Salsiccia** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. von allen Seiten kross anbraten, dann die Hitze reduzieren und die **Zwiebeln** mitbraten, bis sie glasig sind. Den **Knoblauch** und den **Thymian** zugeben und 1Min. braten.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stielen streifen.



5. Sauce kochen

Mit den **passierten Tomaten** und 150ml Wasser ablöschen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer sowie 1TL Zucker abschmecken. Bei mittlerer Hitze ca. 8Min. sanft köcheln lassen. Ggf. die Hitze reduzieren, wenn die **Sauce** zu stark kocht.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Anrichten und servieren

Aus 1EL Olivenöl, 1TL Essig, 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und unter den **Rucola** mengen. Den **Käse** grob reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und mit dem **Käse** bestreut servieren. Den **Salat** dazu reichen.