



REZEPT-TIPP

Fusilli mit Fenchel-Salsicca

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 EL Fenchelsamen
- 1 TL Chiliflocken
- Olivenöl, ein Stück Butter
- 600 g frische italienische Salsicca oder eine andere grobe Bratwurst
- 1 EL getrockner Oregano
- 300 ml Weißwein
- Abgeriebene Schale und Saft einer großen Zitrone
- 500 g Fusilli, Salz und Pfeffer zum abschmecken
- 200 g frisch geriebener Parmesan
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Fenchelsamen und Chiliflocken im Häcksler mahlen und beiseite stellen. Ein Spritzer Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen. Das Wurstbrät aus der Hülle drücken, grob zerkleinern, in die Pfanne geben und einige Minuten braten.

Nachdem es etwas Farbe angenommen hat, weiter zerkleinern bis



Ursprünglich von Jamie Oliver - eines meiner absoluten Lieblingsgerichte.

es wie grobes Hackfleisch aussieht. Mit der Fenchel-Chili-Mischung würzen und bei mittlerer Temperatur noch etwa fünf Minuten braten. Dann den Oregano einrühren, den Wein dazu gießen und auf die Hälfte einkochen. Schale und Saft der Zitrone hinzufügen und bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen.

Die Fusilli nach Packungsanweisung kochen. Beim Abseihen der Nudeln unbedingt etwas von Kochwasser auffangen. Die Pasta mit dem Wurstbrät in der Pfanne vermengen. Die Butter, den Parmesan, die Petersilie und etwas von dem Nudelwasser (ca. 200 ml) unterheben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit etwas Parmesan bestreuen und gleich servieren.