

Pasta mit Wurstbrät und Thymian

Zutaten für 2 Portionen:

1 Knolle Knoblauch
2-3 EL Olivenöl
ein paar Zweige Thymian
250 g Pasta, muschel- oder
röhrenförmig
200 ml Schlagobers
2 dicke rohe Bratwürste
Salz und Pfeffer



Das Backrohr auf 200° vorheizen.

Die Knoblauchzehen ungeschält in eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln und die Blätter von zwei Zweigen Thymian darüberstreuen.

Den Knoblauch im Ofen backen bis die Zehen weich, süß und praktisch karamellisiert sind. Das dauert, je nach Alter des Knoblauchs, 30 – 40 Minuten.

Die Haut der rohen Bratwürste abziehen.

Das ausgelöste Brät mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun braten.

Wenn der Knoblauch fertig ist, das weiche Innere der Zehen aus der Schale drücken und alles mit einer Gabel zu einem Püree zerquetschen. Der Knoblauch sollte butterweich sein.

In einem große Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin weich kochen. Die Nudeln abgießen und etwas Kochwasser auffangen.

Währenddessen das Knoblauchpüree bei mäßiger Hitze in einem Topf erwärmen, das Schlagobers dazugeben und kurz köcheln lassen.

Die Knoblauch-Obers-Mischung mit dem gebratenen Brät vermischen, salzen, pfeffern und die restlichen Thymianblätter dazugeben.

Die Pasta mit der Sauce und ein paar Löffeln des Nudel-Kochwassers vermischen. Noch ein bis zwei Minuten ziehen lassen.

Anrichten und servieren