

Pasta mit Fenchel und Salsiccia

Für 3-4 Personen
1/2 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Fenchelknolle
350 g frische Salsiccia
einige Fenchelzweige (ersatzweise
Fenchelsamen)
250 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein
3 El Tomatensugo
Öl zum Anbraten
300 - 400 g Pasta (Casarecce, Orecchiette)



Zubereitung:

Die äußeren Blätter der Fenchelknolle entfernen, Rest längs in Scheiben schneiden.

In etwas Olivenöl bräunen und beiseite stellen.

Die Zwiebel fein hacken und im verbliebenen Fett leicht bräunen.

Das Wurstbrät und den fein gehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen und einkochen.

Das Tomatensugo dazu geben und weiter köcheln lassen. Mit etwas Gemüsesuppe aufgießen.

Schließlich den angebratenen Fenchel sowie die Fenchelzweige hinzufügen und kurz mitschmoren. In der Zwischenzeit auch die Nudeln kochen. Pasta mit dem Ragout verrühren, abschmecken und mit frischem Fenchelkraut servieren.