



Mozzarella-Schweinswurst-Penne

in Tomatensauce mit Karotten und Fenchel



ca. 35min



3-4 Personen

Heute kommt ein italienisches Meisterwerk auf den Tisch, das dich sicherlich begeistern wird! Dieses Gericht vereint saftige Schweinswürste, zarten Mozzarella und frisches Gemüse in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce. Elegant auf feiner Penne serviert und mit Basilikumcreme verfeinert. Buon appetito!

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Fenchelknollen
- 4 Schweinswürste
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 400g passierte Tomaten
- 2 Mozzarellas ²
- 2 Päckchen Basilikumcreme

- 2EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1052kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 93.0g, Eiweiß 42.8g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Fenchel** längs halbieren. Das Strunkende und die Stiele entfernen und den **Fenchel** quer in dünne Scheiben schneiden.



Die **Gewürzmischung** zugeben und 30–60Sek. unter stetigem Rühren mitbraten. Die **passierten Tomaten** zugeben und einmal aufkochen lassen, dann die **Sauce** bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Pasta** gekocht ist.



Die Pelle abziehen, dann die **Würste** und den **Fenchel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** zugeben, mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen und 3-4Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.



Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Pasta** und die **½ des Mozzarellas** mit der **Sauce** vermengen, dabei esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, um die Konsistenz anzupassen. Die **Pasta** auf Tellern anrichten und mit dem **restlichen Mozzarella** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.