



Mozzarella-Schweinswurst-Penne

in Tomatensauce mit Karotten und Fenchel



ca. 25min



2 Portionen

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!

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Fenchelknolle
- 2 Schweinswürste
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 1 Mozzarella ²
- 1 Pck. Basilikumcreme

- 1EL Butter²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotte** 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 **½ der 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** zugeben, mit je ½TL 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.