



## Orecchiette mit Salsiccia

und würziger Thymian-Tomatensauce

20-30min 2 Personen

Salsiccia ist eine saftige, fein gewürzte Wurst aus Schweinefleisch, die von Italien aus ihren Siegeszug um die Welt angetreten hat. Auch wir sind ganz verrückt nach dieser Köstlichkeit und servieren sie heute in einer fruchtigen Tomatensauce mit frischem Thymian zu bester italienischer Pasta und einem knackigen Rucolasalat.

## Was du von uns bekommst

- 250g Orecchiette<sup>1</sup>
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frischer Thymian
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Packung Rucola
- 1 Stück italienischer Hartkäse<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 816kcal, Fett 26.1g, Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 36.4g



**1. Salsiccia schneiden**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Salsiccia** von der Pelle befreien und in ca. 1,5cm breite Stücke schneiden.



**4. Salsiccia anbraten**

Die **Salsiccia** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. von allen Seiten kross anbraten, dann die Hitze reduzieren und die **Zwiebeln** mitbraten, bis sie glasig sind. Den **Knoblauch** und den **Thymian** zugeben und 1Min. braten.



**2. Zwiebel schneiden**

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen.



**5. Sauce kochen**

Mit den **passierten Tomaten** und 100ml Wasser ablöschen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer sowie 1/2TL Zucker abschmecken. Bei mittlerer Hitze ca. 8Min. sanft köcheln lassen. Ggf. die Hitze reduzieren, wenn die **Sauce** zu stark kocht.



**3. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Dabei gelegentlich umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenkleben. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**6. Salat zubereiten**

Aus 1EL Olivenöl, 1TL Essig, 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und unter den **Rucola** mengen. Den **Käse** grob reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und mit dem **Käse** bestreut servieren. Den **Salat** dazu reichen.