



## 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.



- 250g Orecchiette <sup>1</sup>
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g frischer Thymian
- 400g passierte Tomaten
- 1 Packung Rucola
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 812kcal, Fett 25.9g,  
Kohlenhydrate 106.1g, Eiweiß 36.1g



## 1. Salsiccia schneiden

#### 4. Salsiccia anbraten

## 2. Zwiebel schneiden

A close-up shot of a person's hand pouring a thick, vibrant red tomato sauce from a clear glass bowl into a black frying pan. The pan is filled with small, round meatballs, finely chopped green herbs, and other vegetables. A wooden spoon rests in the pan, partially submerged in the ingredients. The background is slightly blurred, showing a brick wall and a wooden surface.

## 5. Sauce kochen

A chef in a white uniform is pouring farfalle (butterfly-shaped) pasta from a glass bowl into a large stainless steel pot of boiling water. The water is bubbling, and several pieces of pasta are already in the pot.

### 3. Pasta kochen

## 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.