



Tagliarini mit Salsiccia-Fenchel-Ragù

Zutaten für 2 Personen

- 2 Dosen ORO di Parma passierte Tomaten BIO
- 2 EL ORO di Parma Bio-Tomatenmark
- 400 g frische Tagliarini
- 1 Zwiebel
- 250 g Knollenfenchel
- 200 g Karotten mit Grün
- 350 g Salsiccia (pikante grobe Bratwurst; am besten Bio)
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 EL Kapern
- 30 g schwarze Oliven (eingelegt und entsteint)
- 2 EL Olivenöl „extra vergine“
- Pfeffer und Salz aus der Mühle



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Sauce

Öl in der Pfanne erhitzen. Danach Zwiebeln, Fenchel und Möhren in feinen Würfeln hinzufügen. Anschließend das Wurstbrät aus der Pelle entfernen und in die Pfanne geben. Tomatenmark hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Nun die passierten Tomaten und eine Handvoll Möhrengrün dazugeben. Etwa 1 ½ Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Nach etwa 1 Stunde Kapern und Oliven hinzufügen und mit Salz & Pfeffer würzen.

Schritt 2: Die Nudeln

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Mit Ragù vermengen und servieren.