

PASTA

MIT FENCHELSALAMI & ZITRONE

Food & Drinks



Diese Pastasauce bringt in null Komma nichts Raffinesse pur auf den Teller. Vor allem die Röstaromen der Fenchelsalami und die Frische der Zitrone machen jedes Pastagericht zum all time favorite. Egal ob Sommer oder Winter.

ZUBEREITUNG

Die Fenchelsalami aus ihrer Haut lösen und in haselnussgroße Stücke bröseln. Schalotte und Knoblauch abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Zitronenschale abreiben, Zitronen halbieren und auspressen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und stark salzen. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Fenchelsaat rösten, bis sie duftet. Danach die Saat herausnehmen und im Mörser leicht zerdrücken. 2 EL Olivenöl in selbe Pfanne geben und die Fenchelsalamibrösel sowie Knoblauch- und Schalottenscheiben darin goldbraun anrösten. Fenchelsaat, Chiliflocken und Butter hinzufügen und alles 5 Minuten anschwitzen, bis die Butter leicht angebräunt ist und nussig duftet. Dann die Hälfte des Zitronensafts sowie den gesamten Abrieb ergänzen, alles verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce 5 Minuten leicht köcheln lassen und in der Zwischenzeit die frische Pasta in 3 Minuten bissfest garen. Mit einem Abseihlöffel aus dem Wasser nehmen und zur Pasta in die Pfanne geben. Alles durchschwenken, kurz aufkochen lassen und auf einen Teller geben. Mit Petersilie bestreuen, Parmesan darüber reiben und servieren.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

300 g frische Pappardelle oder andere Bandnudel

Für die Sauce:

200 g Fenchelsalami
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
1 Bio-Zitrone
4 EL Butter
80 g Parmesan
1 TL Fenchelsaat
1 TL Chiliflocken
Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Pfanne, mittelgroßer Topf, Feinreibe, Zitruspresse, Mörser