

Bandnudeln mit Wurstbrät

Kategorien: Sauce, Nudelsauce, Nudeln, Küche

Zutaten für: 2 Portionen

300	Gramm	Wuerste, italienische
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Olivenoel
1	Teel.	Fenchelsamen
2	Essl.	Tomatenmark
3		Petersilienstengel
2		Lorbeerblaetter
100	ml	Weisswein
1		Chilischote, rot
350	Gramm	Bandnudeln
		Salz
		Pfeffer
		Oregano

Anleitung:

Das Wurstbraet aus der Pelle druecken und ein wenig zerteilen. Zwiebel und Knoblauchzehen schaelen und klein wuerfeln. Olivenoel in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anduensten. Ehe sie Farbe zu nehmen beginnt, den Knoblauch, Fenchelsamen und Oregano dazugeben. Nach ein paar Sekunden das Tomatenmark oder die geviertelten Tomaten hinzufuegen und anroesten.

Dann das Wurstbraet dazugeben und mitroesten. Schliesslich vorsichtig salzen, kraeftig pfeffern, die Petersilienstengel, Lorbeerblaetter und Chilischote hineinlegen den Weisswein angiessen. Etwas 10 min. bei starker Hitze heftig kochen lassen, damit die Fluessigkeit einkocht.

Unterdessen die Bandnudeln in Salzwasser gar kochen. Die zurueckbehaltenen Petersilienblaetter hacken. Nudeln abgiessen, mit der Sauce vermischen, mit Petersilie bestreut servieren.