



Jools' Pasta

Zutaten für 4 Portionen

- » 400 g rohe, grobe Bratwürste
- » 400 g Tomaten *gehackt aus der Dose*
- » 3 Karotten
- » 3 Stangen Staudensellerie
- » 3 Lauchzwiebeln
- » 2 EL Fenchelsamen
- » 4 EL Balsamico-Essig
- » 4 Knoblauchzehen
- » 1 Chilischote
- » Parmesan
- » etwas Sonnenblumenöl (im Originalrezept wird Olivenöl verwendet. Dieses verkohlt allerdings bei starker Hitze unrettbar beschichtete Pfannen.)
- » Oregano und frischer Basilikum
- » 500 g Penne

Zubereitung

1. Frühlings- / Lauchzwiebeln, Karotte und Staudensellerie putzen.

2. Das Gemüse grob hacken und mit den Chilischoten (ohne Stiele) mit einem Messer oder im Mixer kleinhacken.

3. Würstchen, Fenchelsamen und Oregano hinzufügen und gut verrühren.

4. In einer großen Pfanne bei starker Hitze etwas Olivenöl erhitzen und die Mischung anbraten, dabei zerkleinern und umrühren.

5. Einen großen, tiefen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, dann die Penne hinzufügen und kochen.

6. Die Knoblauchzehen zur Wurstmischung pressen (oder kleingehackt dazugeben) und den Balsamico-Essig und die Dosentomaten unterrühren. (Dose aufheben). Bei Bedarf etwas stärkehaltiges Kochwasser der Nudeln hinzufügen.

7. Die Nudeln abgießen und dabei in der Tomatendose Kochwasser auffangen.

8. Die Nudeln in die Pfanne mit der Sauce geben und umrühren. Dabei so viel Kochwasser aus der Tomatendose hinzufügen, dass eine geschmeidige Konsistenz entsteht.

9. Abschmecken, nachwürzen, auf Teller geben und mit gehobeltem Parmesan bestreuen und ein paar Basilikumblätter darüber streuen.